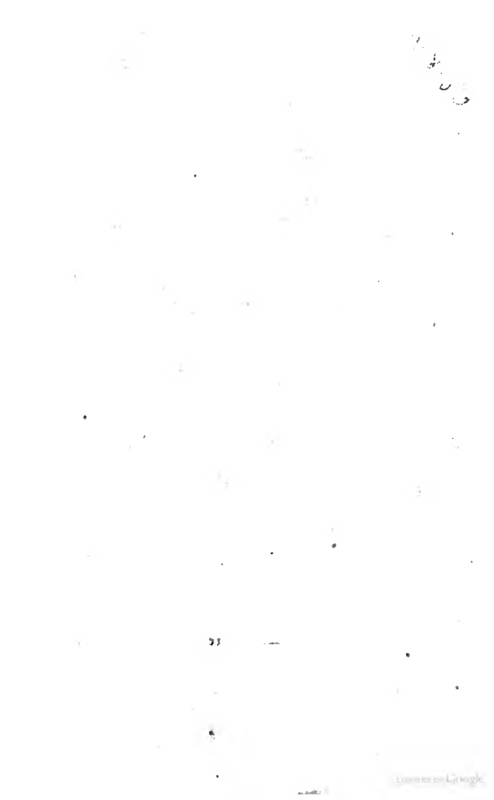






VOYAGE
EN
GRÈCE.



VOYAGE EN GRÈCE,

DE

XAVIER SCROFANI,

SICILIEN,

Fait en 1794 et 1795;

Traduit de l'italien, *par* J. F. C. BLANVILLAIN,

Traducteur de Paul et Virginie.

Avec une Carte générale de la Grèce ancienne et moderne, et dix Tableaux du commerce des îles dites Vénitiennes, de la Morée, et de la Romélie méridionale.

TOME TROISIÈME.

AGRICULTURE ET COMMERCE.

PARIS ET STRASBOURG,

Chez TREUTTEL et WÜRTZ, Libraires, quai Voltaire, N°. 2.

AN — 1810.

LETTRE

A

M. MATHIEU BIFFI TOLOMEI (*),

A FLORENCE.

NE croyez pas, mon respectable ami, que, me trouvant ici, je passe mon tems uniquement à voir les antiquités et à gémir sur les ruines de la Grèce. Cet état que je vous envoie de l'agriculture et du commerce de la Morée et des îles ci-devant Vénitiennes, vous prouvera qu'en recherchant les restes de sa grandeur passée, je me suis aussi appliqué à observer tout ce que la nature fournit à ce pays pour le rendre riche et heureux, en dépit de ses habitans. Vous serez étonné de voir

(*) M. Tolomei a fait un excellent ouvrage sur la liberté du commerce des bleds dans la Toscane.

combien sa fertilité l'emporte sur celle des autres contrées de l'Europe et quelle est proportionnellement l'industrie et l'activité des Grecs; mais versé comme vous l'êtes dans les connaissances économiques, vous ne serez pas surpris que, malgré leurs efforts, ces peuples soient en général si malheureux. Qui saura mieux que vous, en trouver la cause dans la barbarie de leurs lois; mieux que vous qui avez si bien développé les sages réglemens qui font le bonheur de votre patrie, et qui influent plus directement encore sur celui de la société? Dans des tems plus tranquilles je vous enverrai le tableau du Commerce du reste de la Turquie d'Europe, de Constantinople, de la Mer-Noire, de la Natolie, de la Syrie et de l'Egypte. Les matériaux que j'ai recueillis pendant un séjour de quatre ans dans le Levant, sont tout prêts, il ne me manque que la volonté de les mettre en ordre; mais les tems ne sont

guère propres à m'y encourager. En attendant croyez-moi pour toujours à vous.

De Péra à Constantinople.

XAVIER SCROFANI.

VOYAGE

VOYAGE EN GRÈCE.

CORFOU.

L'ILE de Corfou, la première des îles Ioniennes, est située entre les 33ᵉ et 40ᵉ degrés de latitude, et les 37ᵉ et 38ᵉ de longitude ; elle s'étend du sud-est au nord-nord-ouest ; elle a 18 milles dans sa plus grande largeur, et 6 dans sa plus petite ; 43 milles de long, 110 de circuit, et environ 450 milles carrés de superficie : enfin sa population monte à 60,000 ames. On voit par-là que cette île aurait une quantité suffisante d'habitans pour une culture médiocre, puisqu'en les distribuant en raison de sa superficie, on aurait 26 personnes pour chaque mille carré : mais ce nombre se trouve réduit seulement à 13, le reste vivant dans la ville et dans les bourgs ; cependant ce n'est pas seulement au défaut des bras que l'on doit attribuer le mauvais état de l'agriculture de cette île et sa pauvreté.

S'il est vrai que l'activité ou la paresse d'un peuple soit en raison de la fertilité ou de la stérilité du sol qu'il habite, les Corfouottes ont

de quoi faire excuser leur indolence. La terre végétale de cette île consiste en un lit d'argile mêlé d'une portion de terre calcaire et caillouteuse ; elle est donc naturellement propre à produire toute espèce de grains, ainsi que des vignes, des oliviers, des mûriers, et toute autre plante qui n'exige point une terre sablonneuse et compacte. Parmi toutes ces productions, les Corfouottes ont donné la préférence aux oliviers, et voilà, selon moi, la cause de leur paresse. Outre que la culture des arbres en général demande moins de peine que celle des plantes menues et farineuses, telles que le bled, le riz, etc., il faut ajouter que l'olivier est un arbre de produit biennal, et qui, au premier aspect, exige moins de peine que les autres. Je dis au premier aspect, pour suivre l'idée de ceux qui se reposent uniquement sur les productions spontanées du sol et du climat. Les Provençaux, les Nizards, les Toscans, qui connaissent la véritable manière de cultiver, ne négligent point de soigner leurs oliviers dans toutes les saisons, et peut-être plus encore dans leurs années de stérilité que dans leurs années de rapport.

Dans le commencement du seizième siècle, le sénat de Venise promit la valeur d'une livre de récompense pour chaque olivier que l'on planterait à Corfou; mais cet encouragement qui, au bout de quelques années, couvrit toute l'île de cette production, ne fut pas di-

rigé avec la prudence nécessaire pour donner à chaque arbre la distance qui lui est convenable ; par cette raison la majeure partie des oliviers sont si proches les uns des autres, que leurs branches se touchent et souvent même s'entrelacent; et comme cette plante demande beaucoup d'air, il en résulte qu'ils produisent beaucoup moins qu'ils ne devraient.

L'île contient plus de trois millions d'oliviers. Il y en a de quatre espèces : 1°. Les *Mirtades* dont le fruit est gros comme les cerises, et la feuille petite comme le myrthe; 2°. les *Glicoglieydes* qui donnent des olives de deux espèces ; les unes noires que l'on mange cuites, et les autres qui deviennent jaunes quand elles mûrissent ; 3°. les *Codiglyes* ou grosses olives que l'on réserve pour les saler ; 4°. les *Yenoglies* ou petites olives : cette espèce est la plus commune. L'arbre qui la produit est plus haut que les autres ; son fruit est petit et verdâtre, mais rend beaucoup d'huile ; c'est dans cette espèce d'oliviers que consiste toute la richesse de l'île.

Chacun sait que l'olivier est une plante d'un produit biennal. Quelque soin qu'on lui donne, il est inutile d'espérer d'en tirer du fruit tous les ans ; mais si une excellente culture ne peut obtenir ce que la nature semble refuser, au moins en Europe, elle fait tout ce qu'il est possible pour en augmenter le produit dans l'année de la récolte. Voilà ce que font les

Provençaux, les Génois et les Toscans, et ce que négligent absolument les Corfouottes.

On exporte tous les deux ans six cent mille *jarres* d'huile du poids de trente-trois livres, ce qui, à raison de deux tallari chaque jarre, forme un revenu de cinq cent quarante-cinq mille quatre cent cinquante-quatre sequins vénitiens. Sa qualité tient le quatrième rang dans le commerce général d'Europe, parce qu'elle cède le pas à l'huile de Provence, de Toscane et de Gênes. Elle est jaune, grasse et d'un goût un peu piquant. Celle de Paxo soutient la concurrence avec celle de Lucques; mais, comme elle est en très-petite quantité, je l'ai comprise avec celle de l'île de Corfou, à laquelle les petites îles de Paxo et d'Antipaxo sont presque réunies.

En divisant les cinq cent quarante-cinq mille quatre cent cinquante-quatre par moitié, cela fait un revenu annuel de deux cent soixante-douze mille sept cent vingt-sept. Mais cette somme ne suffit pas pour l'entretien de Corfou; car, en la distribuant sur toute sa population, chaque individu n'aurait environ que six sequins par an. Mais il serait facile de doubler et même de tripler ce revenu par la seule amélioration que l'on pourrait apporter à la culture des oliviers.

La nature en fournit abondamment la facilité en multipliant par-tout l'olivier sauvage, qui offre le plus sûr moyen d'augmenter cette

plantation. Avec cette ressource, on n'aurait pas besoin de pépinières ni de rejetons. Cependant les Corfouottes négligent cet avantage, et se servent des rejetons qu'ils tirent des oliviers en rapport. Au moins si cette opération était bien faite; mais non, ils sont si ignorans, que de peur de faire tort à leurs oliviers, ils ne prennent des rejetons que sur les arbres les plus chétifs, et sur les branches les plus dépouillées et les plus vieilles. Ainsi leurs nouvelles plantations sont nécessairement défectueuses, et par-là même deviendraient inutiles, sans l'usage où ils sont de greffer la plante domestique sur la plante domestique. Cette manière de greffe fortifie la plante, améliore son fruit et le rend précoce. C'est, selon moi, à cela seul que les Corfouottes doivent la quantité d'huile qu'ils retirent.

Quand les jeunes plantes commencent à pousser soit aux rejetons, soit à la greffe, on les abandonne à eux-mêmes pendant une année. Ce tems révolu, on y fait une façon qui consiste à pratiquer autour du jeune plant une fosse de la largeur d'un pied et demi et d'un pied de profondeur. Cela a lieu dans le mois d'octobre. Le mois d'avril suivant, on remplit la fosse et l'on attend encore deux ans. Telle est la méthode que l'on suit toujours, avec cette seule différence que l'on agrandit la fosse à mesure que l'arbre grossit, et que certains cultivateurs

plus industrieux y mettent une petite quantité d'engrais.

La greffe usitée dans l'île est la pire de toutes, savoir, l'écusson qui retarde la végétation au moins d'une année, outre qu'elle est celle qui réussit le plus difficilement. Les Corfouottes ne nettoient et n'émondent jamais leurs oliviers, et l'on y voit souvent les rejetons d'une année et les vieilles branches d'un siècle.

Si la culture est si imparfaite, la manière dont les Corfouottes font l'huile ne l'est pas moins. Ils ne recueillent point les olives, soit en les prenant à la main, soit en battant l'arbre avec des perches, mais ils attendent que, parvenues à une parfaite maturité, elles tombent d'elles-mêmes sur le sol. Cette méthode qu'ils attribuent au manque de bras, entraîne après elle la nécessité de les moudre en trop grande maturité, ou de les laisser amoncelées, et conséquemment converties en pâte fermentée et corrompue. Dans l'année de la récolte, beaucoup de pressoirs sont occupés quelquefois pendant dix-huit mois.

Cette négligence seule suffit pour rendre l'huile désagréable et âcre; et ce goût est très-sensible, surtout quand on s'en sert dans la friture. Les Corfouottes ne veulent pas entendre que le moment le plus favorable pour écraser l'olive est celui qui précède sa parfaite maturité. L'huile de Mitilène, d'Aix et de Toscane se tire des olives qui sont à ce

degré. Il y a cependant quelques habitans qui, pour leur usage particulier, font de l'huile qui approche de celle de Salone et de Lucques; mais comme on la tire des olives parfaitement-mûres, elle est loin d'être parfaite, et elle est douce, grasse et garde le goût de l'olive.

On compte dans l'île, mille quatre-vingts pressoirs; chacun fait deux ou trois moutures par jour, dans les endroits où les ouvriers et les animaux sont en plus grand nombre; une seule meule en fait jusqu'à quatre. Dans chaque mouture on écrase entre douze ou quinze mesures de cinquante à soixante livres chacune, qui rendent à proportion des olives; enfin, ces meules sont d'une forme et d'une construction antique, et les Corfouottes n'ont point encore su l'améliorer, quoique les Calabres et la Pouille qui leur offrênt une forme plus avantageuse, ne soient pas à plus de 80 milles de leur île.

Avant de terminer ce chapitre, je ne veux pas passer sous silence un phénomène qui paraîtra, aux agronomes, aussi curieux qu'intéressant. Nous venons de dire que l'olivier est une plante qui donne son fruit tous les deux ans : d'après cela je demande comment il se fait que, dans l'année de stérilité, on ne puisse, dans toute l'étendue de l'île, recueillir une portion d'olives suffisante non-seulement pour vendre, mais pour fournir à la table?

Pour concevoir ceci, il faudrait supposer que tous les oliviers qui sont à Corfou eussent tous été plantés la même année, ce qui est absolument contraire à l'évidence des faits. Quelle est donc la cause de ce phénomène ? L'année qui suit la récolte, beaucoup d'oliviers qui n'ont point porté de fruits l'année précédente, se couvrent de fleurs; et dans le mois de mai on les voit tous chargés d'olives; mais à mesure que la saison s'avance, le fruit tombe et l'arbre s'en dépouille absolument. Cela ne provient ni de l'intempérie des saisons, ni des vents, ni du froid, mais d'un petit insecte qui s'attache au pistil des fleurs et à la queue du fruit, et le fait tomber immanquablement. Qu'on ne croie pas que cet insecte soit passager et périodique, attendu qu'il ne peut y être transporté d'ailleurs, et qu'il prend naissance dans l'île même.

Cet insecte est la seule maladie à laquelle soient sujets les oliviers de Corfou : la manière dont ce ver se forme est très-singulière, et il est affligeant qu'ayant connu la cause du mal, on n'ait encore pu y trouver aucun remède. Revenons aux pressoirs, et nous le trouverons. J'ai dit que les Corfouottes ne recueillent point les olives à la main, ni en battant la plante, mais qu'ils les laissent tomber d'elles-mêmes, et que cet usage prolonge le tems de la mouture un an et même vingt mois, de manière que l'on trouve des pressoirs occupés

jusqu'en avril et en mai de l'année suivante. Voici les suites funestes de ce retard : le résidu ou le marc qui reste après qu'on a exprimé l'olive, et qu'on est obligé de jeter à la porte du pressoir, ne pouvant alors servir à aucun autre usage, et restant amoncelé depuis le mois d'octobre où commence la mouture jusqu'aux mois d'avril et de mai suivans, fermente conséquemment pendant l'espace de sept mois, et produit les insectes pernicieux dont nous parlons en quantité progressive, et, pour ainsi dire, incalculable. Il serait très-curieux de savoir quelle est l'espèce de mouche qui vit dans le moment de la récolte des olives, et dans le commencement de la mouture; alors on parviendrait peut-être, à cette époque, à en effectuer la destruction. Ce qu'il y a de sûr, c'est que les premières chaleurs d'avril, en poussant la fermentation de ce marc, font éclore les œufs de ces insectes. D'abord ils se montrent sous la figure d'un ver. Huit ou dix jours après ils développent leurs aîles et se répandent de toute part dans l'île ; ils meurent promptement partout ailleurs que sur les oliviers, où même ils ne vivent guère que 50 ou 60 jours, qui suffisent cependant, comme je l'ai déjà dit, pour faire mourir le fruit nouveau. Ces insectes qui commencent à éclore dans le printems et qui vivent jusqu'au commencement de l'été, sont détruits par les chaleurs; ainsi le printems suivant, l'arbre fleurit et

fructifie sans obstacle; c'est alors ce qu'on appelle l'année d'abondance.

L'insecte dont nous parlons, dans l'état de ver a deux lignes de grosseur et quatre de longueur, et augmente très-peu en passant à celui de mouche. Sa couleur est presque cendrée, ses aîles sont brillantes; dans leur développement elles dépassent un peu son corps. Il est d'ailleurs très-agile, et semble capable de traverser en très-peu de tems l'espace de plusieurs milles, s'il ne trouvait pas dans sa route des oliviers où il aime à s'arrêter exclusivement à tout autre objet. Vu au microscope, il présente quatre petits pieds velus, à peu près comme ceux de l'abeille, et il a la tête armée d'une espèce de trompe semblable à celle de la puce.

Ceci fournit une raison de plus pour changer la forme des pressoirs. Ce n'est pas que la destruction de ces insectes puisse augmenter le produit au delà de l'ordinaire; mais on parviendrait au moins à le partager en deux années, de manière que la culture des oliviers et l'extraction de l'huile se feraient avec moins de précipitation et d'une manière plus avantageuse. D'ailleurs, il resterait davantage de bras à employer à d'autres travaux champêtres, et peut-être accroîtroit-on par-là le produit dans l'année de la récolte; car qui sait si cet insecte ne nuit point aux progrès de la végétation? Il n'est pas difficile de por-

ter remède à ce mal. En changeant les pressoirs et en les construisant comme ceux de Gênes et de Calabre, on obtiendrait l'effet que l'on desire; car alors on ferait des moutures plus considérables depuis le mois d'octobre jusqu'en mai, et l'on éviterait d'en faire pendant l'été. Mais si l'on se refusait absolument à changer les pressoirs, il faudrait faire construire autant de fosses proportionnées à leur nombre, que l'on environnerait de murailles, et où l'on jeterait le marc de l'olive qui sert au développement de ces insectes. On pourrait même y mêler, à mesure qu'on l'y jeterait, une portion de chaux vive, ou de toute autre matière capable d'en détruire la production dans son principe.

Le sol de Corfou est, comme je l'ai dit plus haut, propre à toutes sortes de grains; mais il semble qu'il aime de préférence le froment: cependant l'île n'en cultive que ce qu'il lui en faut pour environ deux mois. Le peu qu'on retire malgré une culture très-imparfaite, rend ordinairement sept pour un : il est d'excellente qualité, et semblable à celui de Livadie et de Sicile. L'espèce qu'il préfère est le *Gurrià*. Pourquoi donc les Corfouottes si favorisés de la nature, n'étendent-ils point la culture du bled? Est-ce qu'ils manquent de terrein? Mais on trouve dans l'île une quantité d'endroits incultes et presque déserts. Serait-ce parce qu'adonnés à la culture des

oliviers, ils négligent toutes les autres? Non; la véritable raison, c'est que la culture du bled exige un travail assidu, et que les Corfouottes en sont ennemis ; parce que cette culture exige des avances, et que les propriétaires sont misérables; parce qu'enfin elle demande une certaine quantité de bœufs, et qu'ils en ont si peu, qu'ils tirent de la Morée et de la Romélie ceux qui leur sont nécessaires pour le marché. C'est de ces Echelles, et de celles de Livadie et d'Alexandrie par la route de Zante qu'ils reçoivent les bleds dont ils ont besoin pour leur nourriture pendant dix mois de l'année. Ils reçoivent à proportion les autres grains et légumes, surtout le bled de Turquie et les fèves.

Le vin est une troisième production de Corfou; mais on n'en recueille que pour quatre mois. Cependant il serait très-possible d'étendre la culture des vignes, le terrein y est très-propre, et il y a une foule de collines où l'on pourrait en planter. On néglige cette plante, ou si on s'en occupe, c'est seulement pour préparer une plantation d'oliviers. En défrichant un terrein pour le rendre propre à recevoir les oliviers, on y plante en même tems des vignes pour en retirer quelque chose, jusqu'à ce que les oliviers soient dans le cas de donner du fruit. Alors la vigne cesse d'être un objet de lucre; ainsi cette plante est cultivée moins pour elle-même que comme subordon-

née au produit principal : par-là il est facile de juger combien cette culture est négligée. En effet, on ne laboure les vignes à Corfou que comme les oliviers, tous les deux ans : quand elles commencent à prendre de la force et qu'elles pourraient donner du fruit en abondance, elles se trouvent étouffées par les racines des oliviers, et l'on finit par les arracher au bout de quinze ou vingt ans.

Le vin de Corfou est d'une qualité médiocre, quoiqu'il ait le défaut d'être trop fort. On met le moût dans des puits sous terre, que l'on couvre avec une maçonnerie très-consistante. Là il opère la fermentation et acquiert cette force excessive dont nous venons de parler. Un autre usage encore pire que le premier contribue à le rendre mauvais. Les raisins qu'on porte au pressoir ne sont jamais en parfaite maturité ; conséquemment le moût manquant des parties mucilagineuses qui lui sont nécessaires, il en résulte un vin de peu de durée, défaut essentiel dans cet objet de première nécessité. Les vignes sont la plupart très-basses. On préfère ordinairement le raisin noir ; ainsi le vin est presque toujours d'un rouge foncé.

Les salines forment le quatrième produit de l'île ; il y en a trois : celle d'*Eftimo*, des *Castrades* et de *Potamès*. Il y a peu de tems que ces salines ont commencé à faire du sel fin pour envoyer à la Capitale, pour l'usage

des provinces au delà du Mincio. La quantité que l'on exporte monte à peine à 1200 muids par an, entre le noir et le menu ; on en consomme environ 2000 muids dans l'intérieur de l'île pour la flotte et les pays ottomans circonvoisins. Ainsi au total, ce revenu, en comprenant le sel noir, blanc et fin, peut monter à environ 3000 sequins vénitiens ; mais une très-petite portion de cette somme tourne au profit de l'île, savoir, celle qui reste parmi les ouvriers des salines, parce que 1000 sequins vont à Venise pour le paiement de la ferme, et la majeure partie de ce qui reste demeure au fermier qui est étranger.

Corfou ne donne aucune autre production, à moins que l'on ne veuille compter cinq à six cents sacs de mauvaise noix de galle que l'on retire d'un vieux bois de chêne voisin de l'Eftimo, que l'on transporte tous les ans à Ancône.

Il y a cependant diverses fabriques de rossolis, seul genre d'industrie du pays ; et quoique leur excellente qualité pût les mettre à même de s'améliorer, cependant depuis dix ans, si elles ne sont point diminuées, il est certain qu'elles ne se sont point accrues.

Enfin, l'île de Corfou n'a aucun genre de production ou d'industrie qui puisse augmenter ses richesses. Elle n'a aucun bâtiment marchand, et jamais elle n'en a vu d'autre que celui que l'on y construisit de mon tems, et

auquel la singularité fit donner le nom de *Fils aîné.* Le pays ne pourrait suffire aux besoins de ses habitans et à la rapacité des représentans vénitiens, si le gouvernement de Venise n'y répandait pas chaque année plus de 150 mille sequins pour l'entretien de la flotte qui séjourne à Corfou, et si les officiers qui la commandent n'étaient point obligés d'y dépenser une grande partie de leurs appointemens.

Compte simulé d'achat de 5 *tonneaux d'huile d'olive de Corfou, contenant* 404 *jarres, la jarre formant un baril.*

PRIX de premier achat, 3 tallari la jarre, 30 livres vénitiennes.

Pour la douane, 13 sequins, 44 liv. 16 sols du pays.

Droit de décime, 2 liv. 18 sols comptant, le sequin à 36 livres.

Le tout se monte à 32 sequins 26 liv. 2 sols. Ces deux objets font 45 sequins 70 liv. 18 sols effectifs, qui font en tallari vénitiens, de 10 livres vénitiennes chacun, 92 sequins 22 liv. 18 sols monnaie du Levant, dont 24 font le tallaro vénitien.

Au mesureur, 1 tallaro et 23 livres.

Naulage de barils, 8 livres.

Jarres et entonnoirs, 2 livres.

Porteurs, 7 tallari 19 liv. 16 sols.

A celui qui garde les tonneaux, 12 liv.

A celui qui suit les barils, 9 liv.

Pour le courtage, 1 tallaro 16 sols; savoir, un pour cent; et de commission, 2 pour cent.

GOLFE DE L'ARTA.

Le golfe de l'Arta, qui s'appelait autrefois d'Ambracie, est aujourd'hui divisé en deux. Le premier se nomme *Prevesa*, de la ville principale, située sur le côté gauche du golfe, en face de l'antique Actium, et bâtie presque sur les ruines de Nicopolis. De ce premier golfe on pénètre dans le second, qui prend aussi son nom de la ville la plus considérable de ce canton, et c'est justement celui que l'on nomme de *l'Arta*. Ces deux golfes font un commerce considérable dans la partie du Levant dont je m'occupe en ce moment. Je commence par le premier golfe, savoir, de Prevesa, qui est son échelle principale.

PREVESA.

Prevesa appartient aux Vénitiens, qui y ont un gouverneur, lequel porte le titre de provéditeur. Cette ville, conjointement avec Parga et Vonizza sur le continent de la Basse-Albanie, jadis l'Epire, fut cédée à la république à la paix de Passaroviz. Le territoire de Prevesa n'a pas plus de trois milles de tour; et cependant

cependant elle forme dix mille habitans, la plupart bannis de l'Albanie, qui y trouvent un asîle. Quoique son territoire ne produise en grain que de quoi suffire à peine pendant trois mois à sa population, cependant cette Echelle exporte annuellement beaucoup de bled, de maïs, d'orge et d'avoine que l'on recueille dans les pays turcs voisins, et auxquels Prevesa sert de magasin. Quoique les capitaux de ce commerce n'appartiennent point à Prevesa, cependant, à cause du prix de la main-d'œuvre, des droits d'exportation, des magasins, commissions et autres, il en reste une partie considérable qui peut se calculer comme un revenu annuel dont il est cependant difficile de fixer au juste la valeur.

Prevesa exporte pareillement une portion d'huile d'olive d'excellente qualité que produit son territoire, ce qui en augmente à proportion les fonds disponibles. On pourrait aussi ajouter quelques maroquins et peaux de chèvres qu'elle envoie dans les îles vénitiennes. Je crois devoir passer ces objets sous silence, à cause de leur peu de conséquence; mais ce qui mérite attention, c'est le commerce que font au moins cent petites barques contenant chacune 150 sacs, et dix grands bâtimens de la portée de 350 milliers. C'est précisément ce commerce qui fournit à tout le reste dont le pays a besoin annuellement

pour être au niveau : on en jugera par le tableau ci-joint.

ARTA.

QUOIQUE la ville de l'Arta soit éloignée de 12 milles de la mer, cependant elle est par sa situation une des principales Echelles de la Basse-Albanie. Elle est assise dans une plaine fertile entre la mer et Giannina qui est la capitale de la province, et c'est elle qui donne et reçoit les marchandises auxquelles elle sert de magasin. La plus grande partie s'exporte de Salagora, qui est sur le bord de la mer dans l'endroit le plus commode du golfe. C'est de là que les importations arrivent à l'Arta, ensuite à Giannina et en Albanie, d'où elles pénètrent quelquefois par terre jusqu'à Larisse et à Salonique. L'Arta dont je veux parler ici, est la ville principale sur laquelle tout ce commerce est appuyé. Elle a cinq mille habitans. Sa situation, comme celle de Santa-Maura, de Prevesa, Parga et Vonizza, est entre les 29e et 40e degrés de latitude, les 18e et 19e de longitude. Elle est éloignée de vingt milles de la Capitale ; l'air y est mal-sain en été. Enfin, sa population est composée de peu de Turcs, de beaucoup de Grecs indigènes, de Juifs et d'une certaine quantité de bannis, la plupart Vénitiens, qui y trouvent un asîle. Il n'y a qu'une seule maison fran-

çaise qui s'y est établie pour y faire le commerce.

L'Arta exporte beaucoup de denrées qui proviennent de son territoire. Les principales sont le bled, le maïs, l'orge, l'avoine, les haricots. Comme la culture de ces différens objets n'offre rien de particulier, il est inutile que nous nous y arrêtions.

Outre les productions territoriales, l'Arta a deux manufactures, l'une plus considérable que l'autre.

La première est celle d'une espèce de drap grossier brun ou blanc, qui sert à faire de ces manteaux que les gens de mer appellent *capotes*. Quoique ces draps sortent tous de l'Echelle de l'Arta, cependant ils se font dans les villages de l'Albanie, éloignés de deux ou trois jours de cette ville.

L'autre est une fabrique d'une étoffe semblable, au bourg appelé dans le pays *Alagià:* la contrée qui en fournit le plus est *Triccala.* Il y a différentes sortes de ces *Alagià :* il y en a de coton seul, de coton et soie, et de laine seule ; ces dernières sont extrêmement grossières.

Quoiqu'on puisse voir par le tableau ci-joint que l'Arta reçoit moins que son golfe n'exporte, il ne faut pas croire cependant que l'inégalité de cette balance soit réelle : premièrement, parce qu'en revenant aux vrais principes dont je parlerai ci-après, la chose ne peut arriver;

et en second lieu, si l'on fait réflexion que les marchandises qui, par l'Arta, sortent de l'Albanie, ne sont pas des produits uniquement de son territoire, mais des pays qui, dans un rayon de distance de trois ou quatre jours, environnent l'Arta et le golfe; enfin, que toutes les importations n'ont pas lieu par l'Echelle de l'Arta, mais que beaucoup d'objets passent par la Basse-Albanie, par les Echelles de Messalongi, Lepante, Salone, Thèbes, Athènes, Négrepont et Zeitun.

Le golfe de l'Arta a aussi beaucoup de bois, lesquels appartiennent en partie au gouvernement et en partie aux particuliers. L'arsenal de Malte en retirait autrefois, par le moyen des bâtimens neutres, beaucoup de bois de construction: mais depuis environ un siècle, il semble que les Français se soient emparés exclusivement de ce commerce pour l'arsenal de Toulon. Ces bois consistent, en chênes blancs et une petite quantité d'ormes. Une compagnie de négocians français, pour avoir la permission de les couper, paie au pacha de Giannina près de 20 mille piastres turques par an. Le prix de chaque pied cube rendu au bâtiment, peut monter, l'un dans l'autre, à 30 paras. Les Turcs ignorent l'art de conserver et de couper les bois, et ils les laissent ou dépérir de vieillesse, ou tomber à mi-âge sous la hache d'un fermier avide.

PARGA.

Dans le golfe de l'Arta se trouve *Parga*, qui appartient aux Vénitiens. Cette ville a quatre mille ames : la population vit des produits de son territoire et du commerce de vingt petites barques contenant cent cinquante sacs. Elle est située sur une éminence sur la côte occidentale, et défendue par un petit fort par terre et par mer : mais la meilleure défense de *Parga* contre les fiers Albaniens qui de tems en tems s'efforcent de la surprendre, sont ses habitans qui sont véritablement braves et courageux. Les femmes même, quand leurs maris sont occupés aux travaux de la campagne, se battent contre les Turcs et les chassent de leur territoire.

SANTA-MAURA.

Santa-Maura, autrefois *Leucade*, est aussi une des îles Vénitiennes du Levant ; elle a, du midi au nord, 42 milles de long sur 18 de large. La pointe la plus méridionale, où étaient le *Saut des Amans* et le temple redoutable d'Apollon, n'est séparée de la plus septentrionale de Céphalonie que d'environ 80 pas. C'était ce détroit qui causait tant d'effroi aux anciens. Il a au couchant la mer Ionienne, continuellement agitée par la mer appelée

aujourd'hui le canal de Malte, et au Levant les golfes de Patras et de Lepante.

Cette île est moins stérile que Teachi ; cependant les 12 mille habitans qui la composent en retirent leur subsistance pendant six mois, et n'ont besoin que d'une quantité suffisante de provisions en grains et en légumes pour passer le reste de l'année.

Elle retire de la culture des oliviers et des vignes, des abeilles et des animaux domestiques, assez d'huile, de vin, de miel, de cire et de fromage, pour en envoyer à l'étranger, conjointement à une petite quantité de kermès. Les barques napolitaines et siciliennes pêchent aussi du corail dans ce golfe; mais il n'est pas d'une belle qualité, et cette pêche est peu considérable. Ainsi les droits que l'on en perçoit ne produisent que très-peu au gouvernement et aux insulaires.

Le principal et meilleur produit de Santa-Maura, est le sel que l'on fabrique dans les salines situées au levant et au nord de l'île. On verra dans le bilan qui suit, que l'exportation de cet objet monte, en sequins vénitiens, à 31,279 livres : mais toute cette somme ne tourne pas au profit de l'île, il s'en faut beaucoup. Ces salines sont une propriété du Gouvernement Vénitien, qui en donne à une compagnie de fermiers le droit exclusif. Ainsi le sel de Santa-Maura, après avoir approvisionné les îles Vénitiennes, ex-

cepté Corfou, doit se transporter en totalité à la capitale, d'où, en partie, il passe dans la Terre-Ferme. Quelques particuliers ont pris ces salines à ferme, en s'obligeant de vendre sur les lieux le sel aux fermiers vénitiens, à raison de 3 ou 4 sous la livre. Ce monopole est affreux, parce qu'arrivé à Venise il monte aussitôt à 10 sous; mais ce n'est pas tout encore: à ce droit exclusif se joint celui des corvées, au moyen desquelles les particuliers sont obligés, dans certains tems fixés, de travailler un ou deux jours de la semaine aux salines pour un très-léger salaire. Quoi qu'il en soit cependant, ces salines occupent beaucoup de bras, et cela sert de compensation à l'insuffisance du commerce de l'île: le sel que l'on en retire est blanc, mais de médiocre qualité.

Les droits d'importation et d'exportation, ainsi que les poids et les mesures, sont les mêmes à Santa-Maura qu'à Céphalonie et à Zante.

TEACHI.

Teachi, jadis Itaque, royaume et capitale d'Ulysse, est au nord de Céphalonie, dont elle est divisée par un canal d'une médiocre largeur. Cette île n'a que quelques milles de circuit et de superficie. Le pays est aride et montueux; conséquemment les quatre mille

habitans qu'il contient ont de la rudesse dans le caractère et dans les mœurs ; ils vivent du mince produit de leur sol, dont la culture est très-pénible, de la pêche, et d'un commerce borné, qu'avec une douzaine de petites barques ils font dans les côtes méridionales de la Romélie, dans les canaux de Santa-Maura, et dans les golfes de Lepante et de Patras : enfin, il règne parmi eux la même sobriété que chez les Céphaloniens, au gouvernement desquels ils ont été abandonnés par le sénat de Venise.

En donnant ici la qualité et la valeur de leurs produits disponibles, j'ai cru inutile de faire l'énumération des marchandises qu'ils reçoivent de l'étranger par Zante et Céphalonie ; j'ai pensé qu'il suffisait d'en indiquer la somme en général, et de n'entrer dans le détail que sur les objets d'importation dont la connaissance intéresse les commerçans. C'est ce que j'ai fait en parlant de Santa-Maura, de Prevesa, de Parga et de Vonizza. La population de ces pays étant très-bornée, et les marchandises dont ils ont besoin égales en qualité et en prix à celles de Corfou, de Zante et de Céphalonie, il suffira de marquer seulement la différence pour la quantité.

Malgré ce que l'on verra dans le tableau suivant, il me paraît convenable d'indiquer que l'exportation du raisin de Corinthe va au delà de 350 milliers, mais qu'il en sort

peut-être la même quantité en contrebande. Au reste, cette denrée est d'une qualité bien supérieure à celle de Céphalonie et de Zante.

Enfin, Teachi a un excellent port très-spacieux et très-commode, appelé *Vati*, dont l'entrée est au levant, vis-à-vis la Romélie.

Les droits d'exportation et d'importation, ainsi que les poids et les mesures, sont à Teachi les mêmes qu'à Céphalonie.

CÉPHALONIE.

Céphalonie, jadis *Cæphalenia*, est peut-être la plus grande de toutes les îles Ioniennes. Elle est située entre le 39e. degré de latitude, et entre les 18e. et 19e. de longitude; elle a 160 milles de circonférence, 640 de superficie, et sa population monte environ à 50 mille habitans.

La fertilité naturelle de cette île, sa position, son climat, les montagnes dont elle est parsemée, la rendent propre à toute sorte de culture; bleds, légumes, vignes, oliviers, mûriers, barilles pour les verreries, frênes pour la manne, etc., y croissent et y réussissent à merveille. On a même essayé dernièrement l'indigo et la canne à sucre avec beaucoup de succès; mais un assassin qui ôta la vie à Paul Carburi, a enlevé au pays les espérances qu'on avait conçues sur ces deux productions nouvellement introduites.

Aux dispositions favorables du climat et de la nature, se joint le caractère sobre, actif, industrieux et entreprenant des Céphaloniens; quoique éloignés seulement d'une journée de Corfou et de Zante, ils ne ressemblent aucunement aux habitans de ces deux îles; ils n'ont ni le luxe qui ruine l'une, ni la rudesse et la férocité qui sont l'apanage de l'autre. Vifs, spirituels, souples, je dirais même rusés et attachés seulement au gain, ils ne craignent pas souvent d'abandonner leur patrie pendant 15 et même 20 ans; et pendant que les Zantiotes et les Corfouottes mangent et dissipent chez eux leurs propres fonds, les Céphaloniens courent les mers, s'établissent partout où ils trouvent le moindre profit, fondent des colonies dans la mer Noire, dans l'Asie Mineure, en Égypte, et après nombre d'années, ils reviennent avec ce qu'ils ont amassé, couler leur vieillesse au sein de leur famille.

Cette émigration a été défendue dans ces derniers tems par le sénat de Venise, qui avait autrefois la sagesse de faire semblant de ne pas la remarquer : mais qu'est-il arrivé ? Comme il est impossible, surtout dans une île que les hommes ne se portent pas où l'intérêt les appelle, l'émigration a toujours continué, et au lieu qu'auparavant on ne voyait sortir que les pères de famille et les hommes au dessus de 30 ans, et pour un tems déterminé,

aujourd'hui la plupart s'en vont avec leurs femmes et leurs enfans pour ne plus revenir du tout. Malgré les rigueurs du sénat, la proximité de la Morée fournit à tous ceux qui le veulent, un moyen prompt et sûr de s'évader.

Quoique l'île de Céphalonie soit, comme je l'ai déjà dit, propre à toutes sortes de productions, cependant on y cultive peu de bled et de légumes, qui exigent beaucoup de bras, que l'on emploie avec plus d'avantage au commerce maritime, ou qui diminuent par l'émigration.

Le raisin de Corinthe et l'huile d'olive sont les produits principaux du pays. Je ne m'étendrai pas sur la culture de ces deux objets, n'ayant rien à ajouter à ce que j'en ai dit à l'article de Corfou, et à ce que je dirai à celui de Zante, me réservant à m'étendre davantage en parlant de la Morée. Je me bornerai donc à observer, 1°. que ces deux productions sont d'une qualité inférieure à celles des deux îles que je viens de nommer ; 2°. que la récolte de l'huile étant biennale, son produit ne peut non plus s'évaluer annuellement que par moitié, comme on verra plus clairement par le tableau de commerce ci-joint.

Céphalonie cultive aussi une petite quantité de coton qu'elle exporte brut, beaucoup de vignes dont elle tire une liqueur appelée muscat blanc, qu'elle envoie pareillement à l'étranger ; un peu de miel, de cire et de fro-

mage ; elle nourrit un certain nombre de bœufs et de troupeaux : enfin, il y a à Céphalonie deux manufactures, une d'excellens rossolis composés d'herbes plus odoriférantes que par-tout ailleurs, qui croissent sur les montagnes, et surtout sur l'Enos, célèbre même au tems des anciens Grecs; l'autre est une fabrique d'une espèce de toile de coton, appelée dans le pays, *Dimito*, dont on fait des nappes et des serviettes, et en la teignant en bleu, des culottes et des vestes pour les Grecs. Les îles Vénitiennes et la Morée, en tirent une grande quantité, ainsi que la Romélie qui est voisine. Quels que soient ces produits du terrein et de l'industrie dont on a le tableau ci-joint, ils suffiraient à peine pour répondre aux besoins de l'île, sans les sommes qu'y fait entrer l'émigration et le gain considérable de plus de 150 bâtimens marchands, tant grands que petits, construits, appareillés et entretenus par les Céphaloniens. Ces bâtimens, considérés en masse, contiennent environ cinq ou six mille sacs chacun; chaque sac pèse 80 livres.

Céphalonie a trois ports l'un dans l'autre, grands, commodes et d'un ancrage excellent; indépendamment de cent autres baies très-sûres, entr'autres le canal entre Céphalonie et Itaque.

Droits d'exportation de l'huile et raisin de Corinthe et de Céphalonie.

Ces droits sont semblables à ceux de Zante, si l'on en excepte ceux du raisin de Corinthe, pour lequel on paie un demi-sequin de plus par millier, non point sur le dernier prix fixé sur la place, mais sur le vrai prix de l'achat.

ZANTE.

L'ILE de Zante, jadis *Zacintos*, est, sans contredit, une des plus riches de la Méditerranée, eu égard à son peu d'étendue. Elle n'a pas au delà de 60 milles de circonférence; cependant elle nourrit environ 40 mille habitans. Sa situation est entre le 38ᵉ. degré de latitude, et près du 19ᵉ. de longitude; elle s'étend du nord-est au sud-ouest, et dans sa plus grande largeur elle ne passe pas 14 milles. Enfin elle a environ 280 milles carrés de superficie.

Cette île n'a aucun port naturel; quelques rades exposées aux coups de la bise et du midi, reçoivent les petites barques qui viennent s'y mettre à l'abri des autres vents. Une ancienne baie, située au levant, sur laquelle on a construit un môle dans la capitale de l'île qui porte le même nom qu'elle, sert d'asîle aux grands vaisseaux marchands.

Zante, que Virgile appelle Selvosa, n'offre plus aujourd'hui de bois. Pline le qualifie de *nobilis*, à cause d'un ancien temple de Diane Opitide que les Zacintins adoraient. Au reste elle n'a besoin de l'autorité d'aucun écrivain pour mériter le surnom de *riche*, qualité qui lui est acquise par ses produits et sa position. Cette île est plus favorable que toute autre au commerce du Levant; c'est ce qui l'a fait nommer *Spartivento*, c'est-à-dire, lieu où les bâtimens, qui vont et viennent du Levant, sont presque forcés de jeter l'ancre. Ses productions, quoique restreintes à deux seuls objets, sont cependant toutes les deux considérables; elles consistent en huile d'olive et en raisins, connus dans le commerce sous le nom de *raisins de Corinthe.*

Par le tableau de commerce ci-joint, on verra la quantité que l'on exporte dans les deux genres. Je me bornerai ici seulement à quelques réflexions particulières, concernant leur qualité, et il ne sera pas même nécessaire que je m'étende beaucoup sur cet objet, puisque, en parlant de Corfou, je me suis étendu assez au long sur ce qui concerne la culture des oliviers et la manière de faire de l'huile. Quant au raisin de Corinthe, on trouvera ci-après un mémoire particulier sur cette production, à l'article de la Morée, où ce genre est infiniment mieux cultivé que par-tout ailleurs.

Quelques-uns ont prétendu qu'à Zante on usait de quelque fraude concernant cette marchandise; et l'ignorance, jointe à la mauvaise foi, s'efforce de persuader qu'on l'altère de mille manières, jusqu'à y mêler de l'eau. Ces imputations sont aussi insensées qu'elles sont destituées de fondement. Quiconque a la moindre connaissance du raisin de Corinthe, du tems où il mûrit, où on le recueille et où on le conserve, concevra facilement qu'il est impossible d'y faire la moindre fraude. En effet, pour peu qu'il s'y mêle de la pluie quand le fruit est pendant, ou quand on le sèche dans l'aire, la récolte est absolument perdue. La nature, en faisant prospérer ce fruit dans ce seul climat, qui est peut-être le plus tempéré de l'Europe, lui a donné l'avantage de mûrir parfaitement, dans les premiers jours d'août, tems où il ne pleut point à Zante, afin de le mettre à l'abri de toute humidité. Cette production, qui, bien sèche et bien conditionnée, se vend régulièrement 12 sequins vénitiens le millier, étant mouillée se vend à peine le tiers de son prix.

Tout ce qu'on peut reprocher aux Zantiotes, c'est leur négligence. Leur raisin est souvent parsemé de petits cailloux et même de la fiente de bœuf, qui couvre leur aire; en outre, ils emplissent trop, dit-on, leurs magasins, et foulent tellement le raisin l'un

sur l'autre, que souvent les cargaisons de ce genre, qui viennent de Zante dans des tonneaux, sont mal conditionnées, attendu que les raisins s'y accumulent en pelotons si épais, qu'il faut employer le fer pour les partager, et conséquemment sont trop secs. Du reste, le raisin de Zante est d'excellente qualité, et préférable à celui de Céphalonie et de la Morée même. La quantité annuelle que ce pays produit, est entre 7 et 9 millions de livres pesant, dont le terme moyen se réduit à 8 millions.

L'huile d'olive est meilleure que celle de Corfou, et la culture des oliviers est aussi meilleure. Cela cependant ne provient point d'une meilleure méthode, parce qu'elle est la même dans ces deux îles; mais parce que le nombre de bras y est plus considérable: 40 mille habitans dans une petite étendue de 60 milles de tour, doivent nécessairement augmenter par leur travail la fertilité naturelle du sol.

Les oliviers se plantent, se greffent, se façonnent comme à Corfou; les olives se recueillent de la même manière, et l'huile se fait de même. Mais, les oliviers à Zante n'étant pas, à beaucoup près, en aussi grand nombre qu'à Corfou, et les bras suffisant aux travaux que cette culture exige, les opérations se font sans précipitation et dans le tems convenable; tout cela contribue à rendre l'huile meilleure dans ce pays que dans l'autre. Il y a plus: la population

population de Zante excède tellement l'étendue du pays, qu'annuellement deux ou trois mille ouvriers sont obligés d'en sortir par troupes, depuis le mois de mai jusqu'en décembre, et de se répandre dans la Morée pour y faire les travaux de la moisson et des semailles, auxquels les Moriottes seuls ne suffisent pas. Cé qui ajoute encore à la bonne qualité de cette huile, c'est l'usage où sont les Zantiotes de saler les olives avant de les écraser. Quoiqu'elles pourrissent aussi en restant beaucoup de tems entassées, par la raison que nous venons de dire, la fermentation est moindre, à cause du sel qui, d'ailleurs, accélère l'extraction des parties oléagineuses.

Mais ce n'est pas cela seul qui rend meilleure à Zante la culture des olives; il faut encore ajouter que ces arbres sont ordinairement plantés autour ou au milieu des champs de vignes, et non point pêle-mêle comme à Corfou. Enfin, une raison peut-être plus forte encore, c'est que la plupart des Zantiotes sont propriétaires. Tous possèdent une petite vigne ou quelques oliviers, et conséquemment travaillant sur leur propre terrein, ils en améliorent et accroissent le produit.

La récolte de l'huile est biennale à Zante comme dans tout le Levant, et la quantité que l'on en exporte tous les deux ans, l'un dans l'autre, monte à trente-deux mille barils de cent trente livres chacun. Or, en donnant à

cette huile le prix commun de la place de Venise, qui est de quatre sequins le baril, cela ferait cent vingt-huit mille sequins, ce qui, divisé en deux, ferait annuellement soixante-quatre mille sequins, comme on le verra dans le tableau ci-joint des exportations de cette île. Le prix de quatre sequins le baril pourrait augmenter dans les places d'Europe, et se conserver supérieur à celui des huiles de Sicile et de la Calabre; mais l'huile de Zante, ainsi que celle de toutes les autres îles vénitiennes, doit être envoyée en totalité à Venise, et la moindre quantité que les négocians ou les propriétaires même en voudraient expédier ailleurs, serait réputée contrebande.

Zante ne recueille du froment, du maïs, de l'orge et des légumes, que pour alimenter pendant trois mois sa population. Elle reçoit le surplus de l'étranger, et surtout de la Morée, d'où les ouvriers dont j'ai parlé plus haut ne retirent que du bled en paiement de leur travail.

La récolte du vin est plus abondante. Après avoir pourvu à la consommation du pays, à celle des vaisseaux marchands, on abandonne le reste au commerce extérieur. Le vin est préparé avec le plâtre dont le pays abonde; car l'ignorance fait croire que, sans cet ingrédient, le vin n'aurait aucune durée. D'un autre côté, il est à remarquer que cet usage est

très-ancien à Zante, et que Pausanias en fait mention en parlant de l'ancienne Zacinte. Quoi qu'il en soit cependant, ce vin ne se tire que des raisins communs ; car le raisin de Corinthe n'en donne qu'une très-petite quantité ; et quoique très-fort, il ne produirait pas, à beaucoup près, le même gain que celui que l'on retire des raisins ordinaires.

On fait à Zante une liqueur excellente nommée *Jenorroïdi*, de la qualité du raisin dont on la fait. Elle ressemble beaucoup au *piccolit* et au tocaï, et on la fait sans y mêler de plâtre. Cette liqueur est peu connue en Europe, si ce n'est dans les tables des Apicius et des Lucullus. Le jenorroïdi est préférable à toute autre liqueur du Levant, et même au muscat de Syracuse.

Zante cultive beaucoup de limons. Ils sont épars çà et là dans l'île, et ne forment point de plantations particulières ; indépendamment de la faveur du climat, ces plantes se ressentent de la culture que l'on fait aux vignes, au milieu desquelles elles sont ordinairement. On peut voir leur produit dans le tableau ci-joint des exportations.

Les salines de cette île donneraient un gain considérable ; mais l'usage qu'ont les Zantiotes de saler les olives, comme je l'ai observé plus haut, est cause que, non-seulement ils n'exportent point de sel, mais qu'ils sont obligés d'en tirer de l'étranger.

Cette île possède aussi quelques fontaines de goudron, qui sont à quelque distance du rivage de la mer, dans une petite vallée appelée Chieri, au levant de l'île et à huit milles de la ville. L'eau charie le goudron en petits globules. Il s'attache au fond et au bord des fontaines. En le soumettant à l'analyse chymique, on le trouve de moindre qualité que les autres goudrons, étant naturellement plus aigre, de manière que, pour s'en servir, on est obligé de le mêler avec un goudron plus doux.

Enfin, il y a à Zante une manufacture d'un assez bon produit : c'est le coton filé très-fin. On en exporte à Smirne et à Constantinople au moins pour la somme de dix mille sequins. Cette filature, où l'on n'emploie que les femmes, ne se fait qu'avec la quenouille et le fuseau, sans le secours d'aucune autre machine ou instrument.

Droits d'extraction pour le raisin de Corinthe.

Pour quatre-vingt-dix milliers à la caisse publique, — au provéditeur, — aux conseillers, — au chevalier prétorien, — à l'archiviste, — au *scontro*; en tout, sequins vénitiens, ... 360.
que l'on paie $\frac{2}{3}$ en monnoie d'argent ou tallari, et $\frac{1}{3}$ en sequins effectifs. A la douane le six pour cent; ainsi pour l'exportation desdits

quatre-vingt-dix milliers de raisin de Corinthe, à raison de douze sequins par millier; plus un demi-sequin sur le dernier prix établi dans la place; en tout 471 sequins vénitiens.

Droits d'exportation pour l'huile d'olive.

Pour chaque tonneau, en évaluant les tallari en sequins vénitiens, seq. 27 l. 36.

Chaque sequin est évalué dans les îles à soixante-six livres. Le tonneau est de dix barils. Neuf litres font un baril. Le litre est de quatorze livres quatre onces environ.

La mesure pour les denrées est le *baccile* qui pèse vingt-sept *oques* turques. Chaque *oque* pèse deux livres huit onces.

Les étoffes, les draps, les toiles, etc., se mesurent à la brasse.

La brasse a deux pieds et demi.

Droits d'entrée.

Les trois pour cent sur toute espèce de marchandises qui se consomment dans le pays, et un pour cent pour celles qui sont de transit.

Les facilités que donnent les douaniers, rendent ces droits moins à charge.

MORÉE.

CHAPITRE PREMIER.

La Morée, connue autrefois sous le nom de Péloponèse, est aujourd'hui une province de l'empire ottoman. L'isthme de Corinthe qui l'unissait autrefois à la Béotie et à l'Attique, l'unit aujourd'hui à la Livadie. Cet isthme est arrosé par deux mers qui forment au Nord le golfe de Lepante (1), et vers le Levant celui de Kechries. Elle est située entre le 36e. ½ degré de latitude et les 39e. et 42e. degrés de longitude. Elle a au Nord le golfe de Lepante, à l'Ouest la mer Ionienne, celle de Sicile au Sud, et à l'Est le golfe de Kechries et l'Archipel. Sa longueur depuis le *cap Rio* près de Patras jusqu'au cap opposé, nommé St.-Angiolo, est de cent quarante milles; sa longueur depuis Gastuni jusqu'au golfe de Naples de Romanie, de cent; son circuit est de six cents; enfin sa superficie est d'environ sept mille cinq cents milles carrés.

Outre les golfes ci-dessus de Lepante et de

(1) Le golfe de Lepante s'appelait autrefois golfe de Crisse et d'Alcion, et celui de Kechries, la mer Saronique ou de Salamine.

Kechries, la Morée en a cinq autres considérables qui sont, ceux de Patras, de Coron, de Kolokitia, d'Arcadie et de Naples de Romanie (1). Ces golfes, qui l'entourent d'une manière irrégulière, lui donnent la figure d'une feuille de mûrier, ce qui l'a fait nommer Morée. Elle a plusieurs promontoires. Les deux principaux sont : le cap Matapan, lequel est plus au Midi, et le cap *Sant-Angiolo*, appelé anciennement *Tenaro* et Malea. L'île offre plusieurs ports capables de recevoir plusieurs flottes et toute espèce de vaisseaux marchands; ceux de Naples de Romanie à l'Orient et Navarino à l'Occident, peuvent chacun contenir plus de cent cinquante vaisseaux de guerre. Leur entrée est commode, l'eau profonde et l'ancrage sûr, au point que les ports de Plimouth, de Cadix, de Syracuse et de Brest ne l'emportent point sur eux. Il y en a beaucoup d'autres aussi favorables pour les bâtimens marchands, comme ceux de Patalidi dans le golfe de Coron, d'Armiro, entre Calamata et Maina, de Schisa dans l'île de ce nom, vis-à-vis Modon, de Kitriès, sur le bras de Maina, de Sidara dans l'île d'Idria en face du Cap-Malo, de Porto-Lungo et de

(1) Le golfe d'Arcadie s'appelait golfe de Chelonite; celui de Coron, de Messenie; celui de Kolokitia, de Laconie; celui de Naples de Romanie, l'Argolique.

la *Sapienza* dans l'île de ce nom, de Naples de Malvoisie, de Vostizza, de Lampridie, etc., sans y comprendre une foule de rades et baies éparses dans toute la circonférence de l'île, qui servent de retraite aux petites barques qui forment aujourd'hui son principal commerce, entr'autres celles de Corinthe, de Patras, de Chiarenza, de Castro, de Calamata, etc.

CHAPITRE II.

Forteresses, Châteaux, Troupes.

Dix forteresses et châteaux défendent cette presqu'île ; savoir : le château de Morée, situé à droite en entrant dans le golfe de Lepante, celui de Chiarenza, appelé *Castel-Turnèse*, et de Navarino ancien et nouveau ; ensuite la forteresse de Corinthe, de Patras, de Modon, de Coron, de Naples de Malvoisie et de Naples de Romanie. A l'exception du château de Morée et les deux forteresses de Naples de Romanie et de Malvoisie, tous les autres sont abandonnés, n'ayant non-seulement ce qui est nécessaire à l'extérieur, mais manquant même des provisions les plus essentielles à l'intérieur, comme de canons et munitions de guerre ; en un mot, parmi tous ces forts ou châteaux, il n'y en a pas un seul qui puisse soutenir la plus faible attaque. Les troupes

qui défendent la Morée, se réduisent environ à huit mille janissaires répandus çà et là dans les différens forts et châteaux. Dans ce nombre sont compris huit cents Spahis à cheval, qui servent de garde au Pacha. Les autres sont des troupes qui servent d'infanterie et en même tems d'artilleurs, et au besoin de matelots, sans être instruits dans aucune de ces parties. Il ne faut pas cependant confondre ces janissaires avec ceux de Constantinople, quoique les uns et les autres soient écrits sur le même rôle, et jouissent de la même paie et des mêmes privilèges; cependant ils n'ont ni l'insolence ni la suffisance des premiers. Enfin, ces troupes sont telles qu'une poignée d'Albaniens suffit pour les mettre en fuite en 1770, et pour s'emparer en dix-huit jours de toute la Morée. Ceci suffira pour donner une idée de cette île, de sa situation et de ses forces. Je passe maintenant à ce qui concerne son économie publique, ses arts et son commerce, qui forment le principal objet de cet écrit.

CHAPITRE III.

Population.

Le Péloponèse, qui, au tems des Grecs, comptait jusqu'à huit millions d'habitans, en comptait encore six sous les Romains,

qui, après avoir détruit la ligue des Achéens, vinrent soumettre ce pays à leur domination : aujourd'hui cette presqu'île n'a plus que deux cent cinquante mille personnes, dont à peine cinquante mille sont Mahométans, vingt mille sont composés de Juifs, de Vénitiens des diverses îles et d'étrangers de plusieurs autres nations, connus généralement sous le nom de Francs; enfin on y compte cent quatre-vingt mille Grecs véritablement tels par leur origine, leur superstition et leurs mœurs.

Parmi les Turcs qui habitent la Morée, il y en a peu qui descendent de ces Tartares ou Scithes qui envahirent l'empire d'Orient; mais la plus grande partie est un mélange d'Arabes, de Persans, d'Africains, de Grecs, d'Esclavons et de la lie des autres peuples qui, après avoir abandonné leur propre religion, ont embrassé la mahométane. Les Juifs et les Francs qui sont en petit nombre, y font le commerce pendant quelques années ; ensuite ils retournent chez eux avec quelque gain, et par-là donnent envie à leurs concitoyens de tenter la même fortune. Les Grecs qui composent, pour ainsi dire, la plus forte partie de la population, sont la plupart indigènes ou sortis, dans une époque très-reculée, des îles de l'Archipel et de la mer Ionienne.

CHAPITRE IV.

Religion des Turcs et des Grecs.

On a tant écrit sur la religion des Turcs, qu'il est actuellement inutile de s'étendre beaucoup sur cet objet. Cependant j'en dirai autant qu'il faudra pour lier les effets aux causes dans l'objet que je me suis proposé de traiter. La religion mahométane est très-superstitieuse, et chacun sait que la superstition, en matière de religion, produit dans un état mille opinions fausses qui fomentent la paresse, et qui, par principe, sont ennemies de l'industrie et de l'activité. Et en effet, voilà où la superstition a réduit une infinité de peuples, et surtout les Turcs et les Grecs. Les premiers sont obligés de prier plusieurs fois par jour, non-seulement intérieurement, mais avec plusieurs rites extérieurs dans leurs mosquées. D'un autre côté, ils honorent le célibat et pratiquent la polygamie qui est permise par l'Alcoran; deux extrêmes admis par cette religion: enfin, la doctrine du fatalisme et la promesse d'un paradis inventé par un législateur ardent et sensible, et embelli d'après les idées suggérées par l'Arabie heureuse, montrent combien peu l'on doit attendre d'un Turc dans la vie sociale, quand

il veut suivre exactement les maximes et les pratiques de sa religion.

Jusqu'à la moitié de ce siècle, époque où les autres religions commencèrent à tomber, la mahométane se soutint ; c'est pourquoi l'on vit se perpétuer chez les Turcs la paresse, la pauvreté et l'ignorance ; mais les Musulmans d'aujourd'hui sont très-différens de leurs prédécesseurs sur cet objet : car l'incrédulité qui a perdu les autres religions, a aussi attaqué les dogmes de Mahomet, et a commencé à éclairer l'esprit et à tirer les Turcs de leur engourdissement. Les différentes et nombreuses sectes, les divers ordres monastiques, et les institutions rigoureuses de leurs émirs et dervis, contraires entr'eux d'opinions et de mœurs, ont beaucoup contribué à produire des impies, des tolérans et des incrédules. Les riches, les magistrats, ceux qui sont employés à la guerre et au commerce; enfin tous ceux qui vont à la capitale ou qui voyagent dans les pays étrangers, ne fréquentent les mosquées que par pure formalité; du reste ils affectent de se donner pour esprits forts, ils contreviennent à l'Alcoran, se moquent du prophète, s'entretiennent avec plaisir avec les étrangers, et n'étant point assez courageux contre leurs propres préjugés, ils se sont tournés vers l'agriculture : ainsi faisant valoir leurs capitaux, ils ont accru le nombre des incrédules dans le reste du peuple,

toujours disposé à sacrifier la religion à ses intérêts. Les mouphtis, les mollas, les dervis abusés par leur ignorance, ne s'aperçurent pas que leur empire commençait à être envahi. Aujourd'hui ils se déchaînent contre l'impiété, mais inutilement; leurs cris ne servent qu'à accélérer la révolution qui se prépare dans les esprits.

Tel est l'état de la religion turque dans l'Asie et dans l'Europe. Mais dans la Morée, l'athéisme a fait de plus grands progrès; la cause en est dans cette infinité de Grecs qui sous leurs yeux même observent une religion absolument différente de la leur, et avec lesquels ils sont obligés de commercer. Le Grec plus superstitieux et plus attaché à sa croyance que le Turc, mais plus léger et d'un caractère plus persuasif, a beaucoup contribué à faire perdre aux Mahométans leur religion et à réveiller leur industrie. En effet, dans les terres que l'on défriche ou qu'on cultive, on voit presque toujours les Turcs joindre leurs capitaux à l'activité des Grecs.

Cependant, malgré leur industrie, les Grecs ne laissent pas de trouver beaucoup d'entraves dans leur propre religion, ainsi que dans le gouvernement et les mœurs des Turcs. D'abord leur religion les oblige à faire cinq carêmes tous les ans, pendant lesquels ils ne peuvent prendre d'autre nourriture que des poissons secs ou salés, assaisonnés seulement

avec de l'huile d'olive : c'est ainsi qu'ils observent tous les vendredis de l'année, et avec tant de rigueur, qu'ils pardonnent plus volontiers à celui qui vole ou assassine qu'à celui qui enfreint le carême ou le vendredi. Cette superstition diminue la consommation des denrées de première nécessité; par conséquent le commerce, et proportionnellement l'industrie. Outre cela, ce long usage d'alimens maigres et huileux énerve le corps et rend l'esprit languissant. En effet, les Grecs qui observent leur religion, sont lents et tardifs dans leur démarche, ont le corps maigre et le teint jaune. Outre le vendredi et leurs carêmes, les Grecs ont beaucoup de fêtes d'obligation qu'ils observent très-scrupuleusement. Elles sont au nombre de soixante et douze dans l'année. Ce sont par conséquent autant de jours enlevés à la charrue et aux autres travaux.

L'entretien des églises, des évêques, des papas, enlève à l'agriculture plus d'un dixième des récoltes : il est vrai que les prélats ont besoin de beaucoup d'argent pour empêcher les avanies que les Turcs peuvent leur faire; mais, d'un autre côté, on ne peut nier qu'ils soient, comme par-tout ailleurs, les plus riches et les plus aisés de tout le clergé. Les moines de St.-Basile ou les Caloyers ont de très-bons revenus, leurs terres sont bien cultivées, leurs couvens en très-bon état; le

plus grand nombre de leurs maisons furent enrichies par les empereurs d'Orient, de la famille des Commènes. Trois cents environ de ces moines vivent dans l'oisiveté, moyennant la générosité de ces princes, tandis que plusieurs individus de leur nom et même de leur sang sont obligés de mendier ou de servir. Malgré la vigilance des papas et des évêques, malgré la superstition habituelle et l'attachement des Grecs pour leur culte, la religion commence aussi à tomber parmi eux. Beaucoup se dispensent de faire les carêmes, et beaucoup qui, pour raison de commerce, sortent de leur pays, y reviennent après avoir perdu leur croyance. Il n'est pas rare de rencontrer de ces Grecs de bonne mine, joyeux et remplis d'embonpoint, tels enfin que le sol et le climat le comportent; mais en général ce peuple est courbé sous la superstition.

CHAPITRE V.

Gouvernement des Turcs.

QUELS progrès ne feraient pas les Grecs dans la Morée sous un autre gouvernement! Quoique deux primats grecs forment le conseil économique de la ville, dont l'évèque est toujours le chef; quoiqu'à l'expiration de leur charge ils aient le droit d'appeler en jugement les administrateurs turcs, de quelque dignité qu'ils

qu'ils soient ; quoiqu'enfin il ne soit pas extraordinaire de voir des vaivodes accusés de concussion, déposés, emprisonnés, condamnés à des amendes considérables, cependant les vaivodes, les cadis, les agas, les janissaires et les plus vils Musulmans vexent les Grecs, les oppriment et les chargent d'outrages. Le Turc qui a l'autorité en main pendant une année et qui est favorisé des magistrats, étant avide par caractère, veut amasser de l'or par toutes sortes de voies. Les Grecs lui résistent d'abord ; mais à la fin ils s'humilient devant lui, ils pleurent et le prient de modérer ses prétentions. Autrefois on recourait à Constantinople ; mais après avoir vu qu'avec des gens encore plus cupides il fallait sacrifier de plus grosses sommes, on a fini par regarder comme une économie de préférer à être rançonné dans les provinces. Au reste, les Grecs ne sont pas les seuls à souffrir le poids de ce despotisme, car le pacha et le vaivode n'épargnent pas même ceux de leur religion. Dès qu'un aga veut étaler la moindre splendeur (et plus d'un est sujet à cette vanité), il est aussitôt remarqué, et l'on ne manque jamais de prétexte pour lui demander de l'argent. S'il refuse dix bourses au vaivode (1), il en faut quinze pour le pacha ;

(1) Par bourse, l'on entend en Turquie la somme de 500 piastres turques.

et s'il a la folie de recourir à la capitale, ou cherche à s'enfuir, on lui en demande encore autant, et il est ruiné.

Mais si les Grecs sont, ainsi que les Turcs, exposés à ces avanies, ils sont cependant exempts de ces persécutions plus graves, qui, plus que toute autre, caractérisent le despotisme ottoman; je veux dire que les Grecs sont au moins plus sûrs de leurs propriétés. Leurs contestations civiles se décident le plus souvent par un sénat de primats grecs, sans l'intervention du juge musulman. Les Turcs, au contraire, croient n'avoir rien en propre, et se regardent seulement comme usufruitiers; au moins c'est ce que le Grand-Seigneur, grace à la force dont il dispose, a eu l'art de leur persuader. Si un Turc vient à être décapité ou empalé, ou vient à mourir naturellement, le vaivode séquestre ses biens au nom du sultan. La veuve et les enfans d'un aga, possédant vingt ou trente mille piastres de rente, sont réduits à la misère à la mort de leur mari ou de leur père. Cependant, depuis quelques années, cette loi a souffert beaucoup de modération. Le Grand-Seigneur se laisse fléchir par les instances des veuves et des pupilles; il se contente, pour l'ordinaire, du trentième pour cent de l'héritage, et leur fait grace de tout le reste.

Le pacha et le vice-roi du royaume, les

vaivodes sont les gouverneurs des villes; les cadis, les juges criminels et civils. Le premier est nommé par le divan, les seconds, dans la Morée, par les Grecs, et ailleurs, par le grand-visir. Les cadis sont nommés par les deux grands cadilesquiers de Constantinople. Ceux-ci donnent ces charges à leurs dépendans, lesquels, pour ne point quitter la capitale, ont la permission de vendre les charges qui sont annuelles, mais qui se prorogent souvent pour huit ou dix ans. Il n'y a point d'emploi en Europe qui puisse se comparer à celui du pacha de Morée. Les vice-rois de Sicile, de Valence, d'Irlande, les provéditeurs-généraux des îles du Levant ne sont rien en comparaison, tant pour l'autorité que pour le revenu. Quant au pouvoir, c'est un véritable despote; et quant au revenu, on peut l'évaluer jusqu'à 700 mille piastres par an. Le siège de ce tyran est Tripolizza, ville bâtie à peu de distance de Sparte; tant les siècles ont changé ce pays qui, après avoir été le séjour de la vertu la plus rigide, est devenu le trône de la tyrannie! Pour achever le malheur de ce royaume, le pacha actuel, Ali Maïmud, a épousé une cousine du Grand-Seigneur, et cette alliance avec le souverain le rend encore plus avare, plus intraitable et plus injuste.

CHAPITRE VI.

Mœurs des Turcs.

Si le gouvernement des Turcs nuit dans la Morée aux progrès de la culture, leurs mœurs n'y sont pas un moindre obstacle. Le Turc est naturellement vain et orgueilleux. Ce caractère national se fait sentir proportionnellement depuis le pacha jusqu'au plus mince individu. Les paysans espagnols tiennent sans doute ce défaut des Turcs. Ces derniers regardent avec mépris toute autre nation ; ils dédaignent de cultiver la terre ; ils regardent cette occupation comme l'apanage des esclaves, et ne font aucun cas de ceux qui ne sont pas nés Musulmans. A leur fierté, ils joignent l'avarice et la paresse. Ils sont excessivement avides d'argent ; et, pour s'en procurer, ils sont capables de toutes sortes de crimes. Ils ne connaissent pas la bonne foi ; ils manquent à leur parole aussitôt qu'ils y trouvent leur avantage ; et comme les conventions ne se font que par des témoins, ils emploient tous les moyens de séduction, de crainte et d'intérêt pour les suborner ou s'en procurer de faux.

Leur paresse va jusqu'à l'excès : ils ne sortent presque jamais de chez eux sans quelque raison importante : ils vont rarement

à cheval, plus rarement à pied. Ils restent tout le jour dans la même chambre, sur le même sopha, dans la même place, les jambes croisées, fumant beaucoup, parlant peu, et peut-être même ne pensant à rien. Ils semblent hospitaliers; mais qui sait si chez eux l'hospitalité est une vertu comme chez les peuples barbares où elle part du cœur? Les Turcs ne sont ni assez barbares pour qu'on attribue leur hospitalité au sentiment, ni assez corrompus pour qu'on l'attribue à l'intérêt. Cet usage semble de leur part plutôt l'effet de l'orgueil que de la bonté. Quoi qu'il en soit, il faut respecter même un vice qui se couvre de l'apparence de la vertu, quand il est utile à l'humanité.

CHAPITRE VII.

Luxe des Turcs.

LE luxe des Turcs est modéré, quoiqu'au premier coup-d'œil il semble excessif. Dans les jours de cérémonie ils déploient tant de magnificence dans leurs habillemens, qu'une seule de leurs pelisses coûte jusqu'à 4, 6, et même 12 mille piastres. Ils y emploient tout ce qu'il y a de plus fin et de plus recherché en pelleteries; les satins de Perse, et les étoffes les plus belles et les plus brillantes, couvrent ces fourrures précieuses, et l'habit des

Turcs est vraiment noble et imposant. Celui de leurs femmes est à proportion plus riche et plus élégant : aux fourrures, à la soie, à la blancheur et à la finesse des toiles, aux broderies, aux schals précieux, elles ajoutent encore l'or, les perles et les pierreries. Rien de plus beau et de plus somptueux qu'une Orientale opulente qui va au bain ou rendre visite à ses amies. Ce luxe, comme chez toutes les autres nations, se propage proportionnellement selon les facultés, depuis le plus riche jusqu'au plus pauvre : cependant ce desir de paraître n'est pas capable de tirer les Turcs de l'indolence ni d'exciter leur industrie. Les fourrures se conservent dans les familles pendant trois ou quatre générations ; les schals durent au moins vingt ans, et les perles, l'or et les pierres précieuses éternellement. Au reste, point de ces habits de drap ou de soie que l'on change selon les saisons, point de spectacles qui aiguillonnent la vanité, et surtout point de sociétés qui portent à varier. La retraite où vivent les femmes, ôte à ces peuples, avec le plaisir de la vie, l'amabilité et le goût. Les Turcs n'ayant point l'ambition de plaire, les arts ont perdu chez eux leur plus puissant mobile. D'ailleurs, l'habitude de renfermer les femmes et de les regarder comme des esclaves, leur rend la vie ennuyeuse, et sans qu'ils s'en aperçoivent, ils deviennent sauvages et insociables.

Le luxe des Turcs dans l'intérieur de leurs

maisons, dans leur ameublement et dans leur table, est à-peu-près comme celui de leurs habillemens. Leurs maisons sont petites, mal disposées et mal bâties; pour l'ordinaire elles sont de terre cuite au soleil, rarement de pierres et de chaux. Les chambres sont petites, les appartemens obscurs et resserrés : souvent le mari, la femme, les enfans, les esclaves habitent dans le même appartement. Celui qui en a deux, passe pour un primat ou un aga. Les maisons n'ont qu'un seul étage et un escalier de bois à l'extérieur; au lieu d'antichambre, toutes ont un passage découvert, par où l'on va directement chez le mari ou la femme. Les chambres n'ont pour meubles qu'un sopha qui règne tout autour; ce sopha sert de lit aux Turcs qui y dorment tout habillés, et enveloppés dans une couverture blanche de coton ou de laine : les femmes suivent le même usage. Un tapis couvre le parquet, construit de planches mal travaillées et mal jointes : nul autre meuble de valeur, de goût ou de commodité.

La table des Turcs est très-frugale; ils ne mangent que de la chair de mouton, rarement du bœuf. Quant au gibier, ils n'aiment que les petits oiseaux; et en fait de poisson, que ceux qui ne passent pas le poids d'une livre. Leur mets favori est le riz; ils le préparent de beaucoup de manières, mais surtout de celle qu'ils appellent *pilaf*. Leurs assaisonnemens ordinaires se réduisent au beurre, au miel, au

sucre et à la cannelle : ainsi leurs repas sont la plupart ou insipides ou dégoûtans. Des compotes, quelques biscuits, ou des fruits nouveaux, ou secs, composent leurs desserts; ils ne boivent point de vin; mais après le repas, ils se régalent d'une boisson désagréable qu'ils appellent *sciarbet*, fait avec de l'eau de fleur d'orange ou de rose, de sucre et de miel; ils s'enivrent souvent d'eau-de-vie, que le prophète a oublié dans l'Alcoran, et que, pour cette raison, ils se croient permise. Les négresses de la côte d'Afrique, que les Turcs achètent, leur servent de cuisinières; mais ces esclaves, comme tous les individus de cette nation, sont paresseuses et très-peu intelligentes.

Les housses et les harnois des chevaux turcs sont riches, mais sans aucun goût; ils passent pendant cent ans, de père en fils, comme un héritage. Enfin le seul luxe, selon moi, qui existe chez les Musulmans, c'est celui des pipes: non-seulement ils ont un très-grand plaisir à fumer, mais ils veulent de plus le faire avec les pipes les plus précieuses. Les leurs ne sont ni d'or, ni d'argent : les tuyaux sont de bois rares et odoriférans; les fourneaux de porcelaine très-fine et dorée, et les embouchures d'ambre blanc : il y en a qui vont au prix de deux ou trois cents piastres. Chaque Turc en a toujours chez lui une bonne provision, pour en offrir à ceux qui viennent lui faire visite. Les femmes fument ainsi que les hommes.

CHAPITRE VIII.

Arts chez les Turcs dans la Morée.

PAR ce que nous venons de dire, on peut juger de l'état des arts dans la Morée. Je parlerai dans la suite de l'agriculture, la seule science qui commence à s'y répandre depuis quelques années. Je vais exposer rapidement ce qui regarde les arts mécaniques et libéraux.

Le défaut de luxe rend inutiles tous les métiers qui, en flattant la vanité des riches, leur font dépenser leur superflu, et font vivre quantité d'indigens. Les arts de première nécessité sont encore dans l'enfance : le pain que l'on mange dans la Morée est inférieur à celui de tout autre pays de l'Europe, y compris Venise. On n'apporte aucun soin à choisir les bleds et à les moudre. En faisant la pâte on y met trop d'eau, on le pétrit à peine, et par conséquent on est obligé d'augmenter la dose du levain. Le pain se cuit dans des fours dont la voûte est trop élevée, la bouche trop large, et où sont pratiqués deux soupiraux qu'on laisse ouverts dans le moment de la cuisson, et dont je n'ai pu savoir l'usage. Enfin, on ne chauffe le four qu'avec des roseaux et de la paille, et ce qui est encore pire, avec des bois résineux ; ainsi le pain est mal cuit ou brûlé, et toujours d'un goût désagréable.

Les tailleurs sont en petit nombre, et ne savent de leur profession que le plus facile, c'est-à-dire, la couture. Les culottes longues et larges, les robes et les pelisses ne demandent ni art ni peine ; les chaussures ou babouches des Turcs peuvent servir à toutes sortes de pieds. Il en est ainsi des turbans et de cette espèce de cothurnes dont ils environnent leurs jambes. Les ouvrages de menuiserie et de serrurerie sont grossiers, les planches ne sont point applanies, les fers sont inégaux. On ignore le moyen de travailler les bois compactes, et même le noyer dont le pays abonde ; le seul que l'on emploie est le hêtre, dont on fait les coffres, les sophas et les tables.

Leurs toiles sont de coton, et faites par les femmes dans l'intérieur de chaque ménage. Les bijoux et les colliers d'or viennent de Constantinople : ceux que portent ordinairement les femmes au front, à la gorge et aux bras, sont composés de sequins turcs ou vénitiens que l'on rassemble en les forant. L'usage de l'argenterie est inconnu ; il suffit de dire que les Turcs mangent avec les mains : ainsi on voit très-peu d'orfèvres, et aucun joaillier. Les femmes font des broderies, mais sans aucun goût ni dessin. On n'apporte aucun choix ni dans les couleurs, ni dans les soies, ni dans l'argent ; il suffit qu'elles soient chargées d'or, et de travail. Ennemis déclarés des statues et des images, les Turcs ne souffrent aucun

peintre, sculpteur ou artiste de ce genre. Leurs maisons n'ont pas besoin d'architectes : comme leurs femmes sont renfermées, on ne leur permet ni théâtres, ni bals, ni musique, ni spectacles publics. On ne trouve dans la Morée aucun métier pour la soie, aucune manufacture de laine ni de verrerie ; il n'y a ni écoles publiques, ni instituteurs ; personne qui s'adonne aux sciences exactes, et encore moins à la physique, à la logique, la géographie, la poésie et l'arithmétique : enfin, ils calculent encore comme les anciens, ou avec des nœuds, avec des bâtons ou avec des tablettes.

S'il était question de décider si ces peuples sont heureux, exempts du luxe qui règne dans tout le reste de l'Europe, il ne serait pas difficile, selon moi, de résoudre ce problême. La monotonie de leur vie et la servitude où ils tiennent leurs femmes, leur causent un ennui mortel : ils ne s'en aperçoivent guère eux-mêmes, mais ils le montrent de reste par l'ambition qui les dévore, par la soif insatiable de l'or qui les rend ennemis de toute société, par l'orgueil dont ils se bercent exclusivement, et par la dépravation de leurs mœurs qui les porte à préférer leur propre sexe dans leurs affections. Enfin je ne sais si les Turcs, en vivant comme ils font, sont heureux ; mais ce que je sais, pour revenir à mon objet, c'est que sur les ruines de l'ancienne Grèce, et dans le plus beau sol de l'Europe, on ignore les

premiers arts de nécessité, qu'à la découverte de l'Amérique les Espagnols, les Portugais et les Hollandais trouvèrent au Mexique, au Pérou, et même au cap de Bonne-Espérance. Ce tableau affligeant d'une des plus belles contrées de l'Europe, nous confirme deux grandes vérités : l'une que la superstition produit le plus grand mal dans la société; l'autre que le luxe est nécessaire pour faire fleurir un état, et que pour le relever de sa ruine, il est difficile de s'en reposer sur l'agriculture. C'est au commerce que l'on devra les premiers succès.

Les ennemis du luxe et les partisans outrés de l'agriculture ont beau dire, l'Angleterre ne serait pas devenue aussi agricole que commerçante, si le commerce n'eût frayé le chemin à l'agriculture. L'exemple de la Morée va nous confirmer cette vérité.

CHAPITRE IX.

Mœurs, Luxe, Arts chez les Grecs.

MAIS, me dira-t-on, si les mœurs et les préjugés des Turcs sont tels qu'ayant peu de besoins, ils ignorent les commodités du luxe et de l'industrie, pourquoi donc les Grecs qui sont infiniment plus nombreux que les Turcs, ne sont-ils pas dans une meilleure condition ? J'ai recherché attentivement les causes de ce

phénomène, et voici le résultat de mes observations.

Les Turcs avides examinent continuellement ce que font les Grecs, afin de les dépouiller aussitôt qu'ils montrent quelque fortune. Ceux-ci s'abstiennent donc, avec beaucoup de soin, de faire paraître leur aisance. Leurs maisons sont construites, entretenues et meublées comme celles des Turcs ; ils mangent et s'habillent comme eux, et même moins bien qu'eux. Ajoutez à cela que les Grecs, naturellement aussi jaloux que leurs femmes sont coquettes, sous prétexte de se modeler sur les Turcs, les gardent plus rigoureusement. Cupides et avares, ils saisissent avec plaisir les occasions de ne point faire de dépense. Enfin, leurs capitaux même étant bornés, ils aiment mieux les accroître chaque année, que de les dépenser le moins du monde en superfluités. Comme les Turcs, ils témoignent de l'éloignement pour les divertissemens. Ils aiment à fumer, à rester dans leur ménage, et haïssent toute application qui n'a point de rapport au commerce et au gain. Ces deux objets dont ils sont sans cesse occupés, la souplesse avec laquelle ils savent flatter et céder sans fatigue, enfin l'orgueil des Musulmans a fait prendre, en Morée, à cent cinquante mille Grecs, les mœurs de cinquante mille Mahométans. Passons à ce qui regarde l'agriculture et le commerce.

CHAPITRE X.

Agriculture.

La Morée, située sous un ciel tempéré, a un sol propre à toute espèce de culture. Quoique couverte de montagnes, une croûte argilleuse couvre son premier lit de terre végétale. Les plaines fertiles de Léontium et celles d'Egypte, dont les anciens nous ont débité tant de merveilles, ont, pour ainsi dire, changé aujourd'hui de nature : mais celles de la Morée, après dix-huit siècles, se sont conservées dans le même état ; elles sont propres aux mêmes productions que l'on y cultivait autrefois. Le territoire de Sicione, d'Elide, d'une grande partie de la Messenie, de la Laconie, de l'Achaïe, produit aujourd'hui les mêmes grains, de l'huile, du vin et des fruits de toute espèce. Le pays d'Argos, la Messenie et toute l'Arcadie nourrirait, comme autrefois, beaucoup de grands et petits troupeaux, si les habitans savaient renouveler les races de leurs animaux domestiques. Le vin que l'on fait aujourd'hui dans le territoire de Corinthe est médiocre, comme il était autrefois ; le bled que l'on retire du territoire d'Amiclès est léger et peu nourri. Il est de même dans celui de Tripolizza. Le vin des environs de Misitra est le meilleur de la Morée. Il a

même encore ce bouquet qui le rendait si agréable aux Lacédémoniens, principalement celui des bords du Fellia. Enfin, en examinant ce pays, les anciens auteurs à la main, on se convainc que le terrein y conserve encore les mêmes propriétés et les mêmes qualités, et qu'ainsi il serait susceptible de redevenir riche et puissant.

Les bleds, l'huile d'olive, le raisin de Corinthe, la soie, le coton, les laines, les fromages sont les principaux produits de la Morée. Elle a en outre le vin, le miel et la cire. Elle nourrit aussi des bœufs, des chevaux, des mulets, des ânes, des moutons, des chèvres, dont elle tire le fromage, le beurre, la laine, la viande, les cuirs, les peaux; elle cultive aussi des limons, de la vallonée ou barille, des figuiers, du lin, du gland, du tabac et du riz. Elle retire aussi du goudron et des résines. Elle fait des eaux-de-vie, etc., et la pêche lui fournit même le moyen de faire quelque gain avec le poisson salé. Tel est l'état de la culture pour tous les objets dont je viens de parler, si vous en exceptez le raisin de Corinthe et le tabac que l'on cultive avec plus de soin.

Des Grains.

Les Moriottes ne font aucune attention au choix de la semence et du sol. La plupart du

tems les semailles se font dans la même terre et avec le même grain qu'on y a recueilli. Toute terre, disent-ils, est propre à toute production. Le tems des semailles n'est point réglé. Toutes les espèces de grains se sèment depuis septembre jusqu'en janvier. Les terres ne sont que très-rarement en jachère. Dans le moment des semailles, on fait le premier labour d'un côté, tandis qu'on sème de l'autre. Ensuite les femmes et les enfans applanissent le terrein, et l'on n'y touche plus jusqu'au mois de mars suivant. Alors on arrache les mauvaises herbes, et l'on attend le moment de la moisson. Cette méthode, quoique mauvaise en elle-même, ne laisse pas d'être de quelque utilité aux récoltes. 1°. Il n'est pas inutile, dans ce climat, de sa nature humide et pluvieux pendant l'automne, de semer pendant la sécheresse. 2°. Comme il a été dit ci-dessus, la terre végétale de la Morée consiste surtout en une couche de terre argilleuse; elle n'est donc pas susceptible de beaucoup de labour, et en cela la nécessité et l'ignorance remplacent chez les Moriottes les bras et les connaissances. 3°. Le dégât que causent les oiseaux, est compensé par l'abondance des productions. Les grains se conservent à sec dans les mois de septembre et d'octobre, et à l'automne, ils ont jeté et étendu leurs racines, au point de ne rien craindre des pluies et du siroc. Quoique, si l'on s'en rapporte aux

aux meilleures théories et aux nouvelles expériences, les labours multipliés soient inutiles, sinon préjudiciables aux semences, il faut pourtant convenir qu'un seul n'est pas suffisant, et voilà en quoi consiste le défaut fondamental de l'agriculture de la Morée. Le terrein est presque par-tout compacte et rempli de quantité de racines qui étouffent le grain, et il n'est pas possible de les ôter sans arracher en même tems les plantes naissantes, et cela produit le plus grand dommage.

La nature, pleine de vigueur, devance ici l'époque de la maturité des autres contrées. Dans la fin de janvier, presque tous les bleds ont déjà cinq feuilles dans la tige principale et trois dans les rejetons.

On laboure avec des bœufs, des vaches, des chevaux, des ânes, des mulets et même avec des esclaves. Il n'est pas extraordinaire de voir attelés sous le même joug un âne et un esclave, quoique dans le choix, comme dans le prix, l'âne ait toujours la préférence. Les instrumens champêtres sont analogues à l'état de l'agriculture; la charrue est encore la même que les habitans du Péloponèse donnèrent à Triptolème, c'est-à-dire, deux fourches de bois disposées en forme de croix. Le soc consiste en un morceau de fer sans pointe, attaché avec un clou à la partie inférieure de la charrue : souvent même le soc est simplement de bois. La bêche est inconnue, et

une marre grossière en tient lieu. La pioche est le seul outil dont se servent les Moriottes. Elle a chez eux la forme d'une pelle recourbée, ordinairement sans tranchant et le manche court. Ces deux derniers défauts rendent le travail difficile et fatigant, et, par conséquent, très-imparfait. Les Moriottes n'ont cependant que cet instrument pour couvrir les semailles et faire les travaux de la vigne. Pour le jardinage on en emploie une plus petite, mais non moins incommode et imparfaite que l'autre. Tels sont les instrumens dont on se sert dans la Morée pour l'agriculture. Malgré cela, dans la culture du froment et des autres grains, le peu de labour, la quantité de mauvaises herbes, la compacité du sol, le manque de bons instrumens sont en partie compensés par l'usage des semailles superficielles, auxquelles les Moriottes sont contraints par le défaut de bras et l'ignorance de bonnes méthodes. Si l'on avait besoin d'une nouvelle preuve sur la nécessité de ne pas semer trop profondément le bled, la Morée nous la fournit. Malgré sa mauvaise culture, cette dernière denrée est très-abondante, et on en envoie une quantité considérable à l'étranger. L'exportation en serait beaucoup plus forte, si les paysans n'avaient, dans la Morée, comme par-tout ailleurs, le préjugé de semer trop épais, au lieu de semer clair et de faire reposer la terre.

Si la coutume de semer les grains presqu'à fleur de terre contribue à augmenter la récolte du froment, elle est, d'un autre côté, nuisible aux légumes, à l'orge et aux autres plantes à pivot, lesquelles demandent à être semées profondément. En effet, on retire en Morée une très-petite quantité de ces productions en comparaison du froment.

La moisson de l'orge se fait dans le mois de mai, celle des bleds et des légumes dans le mois de juin; le maïs se recueille ordinairement en octobre. Les bleds se coupent avec des faucilles; souvent même on en arrache à la main les tiges, ou l'on se contente d'en couper les épis avec des couteaux de poche. On bat le bled au moyen des animaux, avec de longues perches ou avec des cordes remplies de nœuds. Cette méthode est cause qu'il reste dans la paille au moins un quinzième de bled. L'aire ne s'établit point sur la pierre, mais sur la terre; et c'est à cause de cette mauvaise coutume, que tous les bleds de cette contrée sont la plupart remplis de terre, et qu'il est très-difficile de les nettoyer. On en tire pourtant cet avantage, que la nielle n'attaque point les bleds. Les moissons en sont absolument exemptes, et l'on peut dire que la rouille est la seule maladie à laquelle ils sont sujets. Chez nous il n'est pas douteux que ce ne soit cette dernière cause, laquelle produit la nielle, qui perd nos bleds;

mais l'exemple de la Morée renverse toutes nos théories. Le brouillard commence ici dans les mois d'avril et de mai, et a les mêmes caractères que l'on remarque dans nos campagnes ; mais quelle qu'en soit la raison, il est certain que les bleds qui en sont atteints, (sans parler des plantes herbacées, des arbres et des fruits) deviennent à la vérité ridés, maigres et presque dépouillés de toute substance farineuse, mais jamais noirs, ni d'odeur fétide et insupportable.

Au reste, la rouille offre ici un phénomène digne d'attention. D'après des raisonnemens appuyés sur l'expérience, nous regardons comme démontré, que la rouille n'est point contagieuse. Dans la Morée on admet le principe contraire : les cultivateurs y sont persuadés qu'elle passe d'un végétal à l'autre, et d'après cette idée, tout ignorans qu'ils sont en agriculture, ils apportent les plus grands soins à leurs vergers. Aussitôt qu'uu arbre est atteint de la rouille, (ce qui arrive d'ordinaire en avril) non-seulement ils le dépouillent de ses feuilles et de ses fleurs naissantes, mais en outre ils en coupent un grand nombre de branches comme dans la taille, et de cette façon ils garantissent les arbres voisins et le jardin en entier. Cette expérience est constante, et a lieu depuis un tems immémorial. Quant aux grains on ne suit pas la même méthode, parce qu'on croit que dans ces espèces

de productions la rouille se communique d'une manière trop prompte, pour qu'on distingue celles qui en sont atteintes, et qu'on puisse en arrêter les progrès.

D'après cette expérience, qui ne laisse aucun doute, les agronomes peuvent faire de nouveaux raisonnemens sur les causes de la rouille. Si cette maladie naît de la rosée tout-à-coup desséchée par un soleil ardent ou d'une vapeur pestilentielle, qui s'exhale de la terre et obstrue les canaux de la transpiration insensible des végétaux, comment sera-t-il possible d'en arrêter l'effet en dépouillant un arbre de ses feuilles? Serions-nous donc obligés de recourir aux vermisseaux imperceptibles de Valisnieri?

Les deux espèces principales de fromens de la Morée sont le *ruscia* et le *grigna*. Le premier est excellent pour les pâtes, et l'autre pour le pain. La dernière de ces deux espèces, qui est la plus abondante et la plus recherchée, a un grain assez long, brun au dehors, et comme transparent et veiné dans l'intérieur, si on le casse sous la dent. Il est fort, et se conserve quelquefois jusqu'à dix ans dans les lieux secs.

L'orge est d'une qualité très-inférieure: dans les places de l'Europe, on la paie constamment moins que celle qui provient d'ailleurs; on ne la vend qu'à son défaut. Le premier effet de sa mauvaise culture est d'être

de peu de durée ; au bout d'un an elle jaunit et se gâte.

Les légumes sont d'excellent goût. Il n'y en a aucun de remarquable, si ce n'est une espèce de petits haricots que les Grecs appellent *fasolacchi*. Ils n'ont guères que le huitième de la grosseur des haricots ordinaires. Ils sont de couleur verdâtre, savoureux, et faciles à cuire. Cette espèce de haricots est inconnue en Italie, et je crois, par-tout ailleurs: on ne la cultive pas différemment que les autres espèces; seulement il faut la semer un mois après les autres, et la récolte en est abondante en proportion.

Le froment produit ordinairement sept mesures pour une année commune. Les autres grains se soutiennent entre quatre et cinq pour un.

Huile.

L'huile serait capable à elle seule d'enrichir la Morée. Le climat et le terrein semblent y demander cette culture, en produisant de toute part des olives sauvages, au point que l'on en voit des bois immenses qui ont jusqu'à deux ou trois milles d'étendue. Il semble qu'avant le commencement de ce siècle, les Moriottes n'avaient jamais remarqué cette heureuse disposition de la nature à leur égard. Les plus beaux oliviers que l'on ren-

contre de tems en tems ont été plantés par les Vénitiens. Depuis cinquante ans, les Moriottes se sont adonnés à la culture des oliviers; mais ce genre de culture est encore pour eux dans l'enfance. Pour multiplier cette plante, ils emploient le plant ou la greffe sur sauvageon. L'usage des boutures, et beaucoup plus encore des pépinières, est inconnu chez eux, ainsi que dans les îles voisines, telles que Corfou, Céphalonie et Zante, où l'on voit plus d'industrie et de civilisation, et où l'huile d'olive forme la principale richesse. On n'émonde et l'on ne taille jamais l'olivier dans la Morée. Il semble que ce soit un crime, comme autrefois dans le Péloponèse, de couper la moindre branche de cette plante. Le dommage qui en résulte est compensé en partie par l'usage nouvellement introduit, de planter des oliviers tout autour des vignes et au bout de leurs sillons. Les oliviers, négligés ailleurs, participent dans les vignes à l'avantage des diverses cultures qu'elles reçoivent. La greffe la plus communément en usage est la greffe à œil dormant, c'est-à-dire, en écusson. La manière de recueillir les olives est la même que celle des diverses contrées. Elle consiste ou à battre les arbres avec de longues perches, à les détacher à la main, ou à attendre qu'elles tombent d'elles-mêmes. Cette récolte commence dans les premiers jours de septembre, et quelquefois

à la mi-août, et dure jusqu'à la fin de novembre. Enfin, cette plante est bienne comme en Sicile. Il y a trois espèces d'oliviers: la première qui est la plus commune, produit des olives, que l'on appelle *Coronoides* ou de *Coron*; elles sont de grosseur médiocre, très-huileuses et semblables au Tagliasco des Génois. La seconde produit des olives *Raphas* qui ressemblent aux *Razzi* de Toscane; elles sont petites, rondes et verdâtres. Enfin, la troisième donne les olives que les Moriottes appellent *Cotreiches*, sans doute les Orchites des anciens Grecs, très-abondantes dans ce pays, et que les latins appelaient *Testiculares*. Ces olives sont très-grosses, et servent, comme celles de Lucques ou de Castro en Sicile, pour l'usage de la table, ou bien on les sèche au four ou on les sale.

Les vers, la rouille, les toiles d'araignée ou la suie, sont des inconvéniens inconnus aux oliviers de la Morée; la seule chose à laquelle ils soient sujets, c'est à un brouillard épais qui, au mois de mai, s'élève de terre et va s'attacher aux arbres. Théophraste en fait mention, et cette maladie est toujours la même comme de son tems.

La crainte de perdre la récolte d'un olivier, empêche beaucoup de cultivateurs de se servir du moyen que nous avons indiqué ci-dessus, de manière que le mal gagne des champs entiers d'oliviers. Leurs feuilles alors

prennent une couleur jaune ou rougeâtre ; leurs fleurs tombent en grande partie, et celles qui restent ne produisent que des olives petites, ridées et noirâtres. La nature précoce dans ce pays, y fait pousser les jets au mois de février, et éclore les fleurs dans les mois de février et d'avril.

Les pressoirs dont on se sert en Morée, sont comme tous ceux dont on se sert généralement. On n'y a point introduit la manière génoise. Il reste dans le fruit au moins un quinzième d'huile, et le propriétaire supporte. un huitième de dépense de plus.

Dans les pays les plus civilisés, dans le cœur de l'Italie, et à peu de distance autour de l'état de Gênes et de la Provence, on souffre habituellement les mêmes pertes ; il n'y a donc rien de surprenant, si cela arrive dans la Morée. Ce pays a cependant l'avantage de ne point faire d'huile de mauvaise odeur comme dans la Calabre et la Sicile, parce qu'on porte l'olive au pressoir à mesure qu'on la cueille. Ainsi l'huile y est de bonne qualité, et dans la place de Livourne, les Toscans la vendent comme de leur crû après l'avoir épurée. Dans celles de Marseille, d'Ancône, de Venise, de Gênes, l'huile de Morée se maintient toujours à un prix avantageux. Celle que l'on tire des territoires de Corinthe, de Naples de Romanie et de Maïna est la meilleure.

Mûriers et Soie.

La culture des mûriers, ainsi que le produit de la soie, est ici le résultat du climat, plutôt que de l'industrie des habitans. Les mûriers ne se plantent pas dans des pépinières, mais dans l'endroit même où ils doivent rester. Au bout de deux ans on les abandonne à la nature. Heureusement on ne les émonde pas, on ne les renouvelle et on ne les greffe point; car il n'en faudrait pas davantage pour dépouiller la feuille de ce vernis glutineux qui lui est si nécessaire. On cueille la feuille sans aucune attention, ni au tems, ni à l'heure : mouillée de rosée, ou de pluie, telle qu'elle se trouve, on la donne aux vers à soie, qu'on ne range point sur des claies ni sur des échafauds, mais sur des planches mobiles et sur des corbeilles. On ne les nourrit point dans des cenacles à part, mais dans des chambres basses, humides, sales et ouvertes à tous les vents, et où couchent indistinctement les hommes et les animaux. La graine se conserve l'hiver sans aucun soin, dans du papier, et souvent parmi le linge. On n'y apporte aucun choix, parce qu'on n'en sait faire aucune distinction. Les vers naissent à diverses époques. Cette différence d'âge met beaucoup de différence dans les cocons,

dont la variété, jointe à la négligence à conserver la graine et au peu de soin des vers, est cause du médiocre produit que ce pays retire de la soie.

Une once de graine donne ordinairement en Morée 46 mille œufs, car elle est plus pesante et plus grosse que celle d'Italie. Ainsi ces œufs étant plus vigoureux devraient produire tous ; mais on voit au contraire, que jamais il n'y en a guère que la moitié qui produise, et qu'il faut 246 ou 250 cocons pour une once. On ne retire que 8 livres de soie pour cent livres de cocons, et dans certains cantons sept livres seulement. Sa qualité est ordinairement médiocre ; elle pourrait être excellente et égaler celle de Messine, si les Moriottes savaient bien la dévider; mais les branches de leur dévidoir sont mal disposées et sans proportion. Les châssis, les crochets et les bassins sont inégaux; enfin, l'eau où l'on jette les cocons est trop chaude.

La feuille de mûrier sauvage, avec quoi l'on nourrit les vers, leur donne beaucoup de gluten, et rend, par conséquent, les cocons très-gommeux. Les Moriottes, pour délayer cette gomme, ne trouvent pas de meilleur moyen que l'eau bouillante, et il n'y a que des mains endurcies et accoutumées à ce travail, qui puissent la supporter. Ils ne voient pas que l'eau trop chaude frise le fil, concentre le gluten et empêche la soie

de s'étendre et de se lier. En effet, outre que cette soie est sale et mal croisée, elle est gommeuse et inégale. Cependant, sa qualité, nonobstant les défauts dont nous parlons, la fait rechercher à Gênes, à Marseille et à Tunis, et surtout celle de Calavrita, de Calamatta, de Modon et de Patras.

La mal-propreté dans laquelle on nourrit les vers à soie, devrait les empêcher de profiter; mais leur produit, quel qu'il soit, est dû, en grande partie, à la ventilation qui règne dans les lieux où ils sont; attendu, comme je viens de le dire, qu'on ne les tient que dans les habitations pauvres et mal fermées des paysans, qui sont éparses çà et là dans la campagne. Les maladies auxquelles les vers sont sujets, sont au nombre de deux: 1°. une espèce d'indigestion causée par trop de nourriture; 2°. un flux produit, je crois, par l'humidité de la feuille, provenant, soit de la rosée, soit de la pluie. Dans le premier cas, les vers meurent frais et pleins de santé. Alors les Moriottes superstitieux en accusent leurs ennemis, et attribuent cette mortalité aux sortilèges. Dans le second cas, les vers se fondent, pour ainsi dire; ils deviennent noirs et se corrompent très-promptement. Une chose digne d'observation, c'est que les vers que l'on nourrit dans les maisons contiguës aux étables, aux laiteries, ou aux lieux où se retirent pêle-mêle les bergers, les bœufs et les vaches, font

beaucoup mieux et produisent davantage de soie. Cet effet est encore plus sensible sur ceux qui reçoivent les émanations de la fiente de ces animaux, avec laquelle les paysans font du feu. Voilà un nouveau sujet de discussion pour les physiciens et les agronomes.

Vin.

La récolte du vin est peu conséquente. Les Moriottes le regardent comme léger et difficile à garder; voilà pourquoi ils y mêlent de la résine qui, selon eux, a la propriété de lui donner plus de durée. Cela le rend peu agréable et peu estimé. Il est cependant vrai qu'en général les vins de la Morée se gâtent facilement, et cela par deux raisons : 1°. à cause des terres crues et incultes qui produisent du raisin où dominent l'eau et l'acide libre, mêlés de très-peu de parties sucrées et gommeuses; 2°. parce qu'on cueille le raisin avant sa maturité. On pourrait remédier à ces défauts, ou en retardant la vendange, ou en exposant quelques jours au soleil, sinon la totalité, au moins une portion des raisins que l'on recueille; cela rétablirait l'équilibre entre les substances qui composent le moût, et en améliorant la fermentation, donnerait un vin excellent et durable. J'ai fait cette épreuve avec des raisins communs, et j'en ai obtenu tout l'effet que j'en attendais. Depuis deux ans, le vin

se conserve encore en bon état, et prend chaque jour plus de vigueur. Ce serait ici le moment de parler de la culture des vignes de ce pays, la seule peut-être qui soit bien entendue; mais j'entrerai là-dessus dans quelques détails, dans l'article concernant le raisin de Corinthe.

Raisin de Corinthe.

Cette espèce de vigne, qui donne un produit considérable, est cultivée avec beaucoup de soin; comme elle forme un genre de commerce aujourd'hui très-conséquent, j'ai cru devoir y consacrer un article exprès, dans l'idée que ma patrie, dont le climat est aussi heureux et le sol meilleur, pourrait profiter de ces notions. La Morée exporte annuellement de six à huit millions de livres de raisin de Corinthe. Le millier s'est constamment maintenu pendant dix ans au prix de douze sequins. Ce genre de commerce est commun aux îles de Zante et de Céphalonie, auxquelles on l'attribuait faussement, à l'exclusion de toute autre contrée. Les Anglais achètent presque toute la récolte pour leurs pouding. Je me contente d'observer ici que cette production est meilleure à Patras, à Xilocastro, au golfe de Lepante et à Corinthe, et qu'on la recherche davantage. Plus elle est sèche, plus elle a de prix.

Limoniers, Arbres fruitiers.

Il y a deux siècles que les jardins de Patras, de Modon et de Gastuni étaient renommés. On voyait, pendant plusieurs milles, des champs entiers couverts de limoniers, d'orangers, de cédrats, etc. Ces arbres sont aujourd'hui remplacés par les vignes de Corinthe et par les oliviers. Cependant il en reste encore assez pour produire une récolte conséquente. Je ne dirai rien de leur culture, car les Moriottes ne leur en font aucune. La greffe usitée est celle à œil ; du reste ils ne les taillent ni ne les émondent. C'est sûrement à cause de cette mauvaise culture que les limons de la Morée sont petits, âpres, et ne peuvent s'employer dans les arts, sans les mêler à ceux de Nice et de Sicile; c'est aussi pourquoi les oranges se gâtent avant même d'arriver à maturité. Une bonne culture de ces plantes dans ce pays où le climat leur est si favorable, pourrait servir de règle pour les pays moins heureusement situés ; mais, par malheur, on n'y en fait aucune absolument. Avant de passer à un autre objet, je dirai, à l'occasion de ces plantes, un mot sur les autres arbres fruitiers ; je dis un mot, car il n'existe proprement aucun fruit dans la Morée. Les poires, les pommes, les pêches, les grenades, les amandes, les noix et les azero-

liers sont presque sauvages. Il faut cependant en excepter les figues qui, à raison de leur produit, sont assez bien cultivées dans le seul territoire de Calamatta, et qui, par cette raison, y sont très-douces et très-agréables.

Riz, Lin et Coton.

Le riz et le lin viennent ici par la seule force du climat. On laisse le premier pourrir dans l'eau depuis les semailles jusqu'à la récolte, et l'autre sécher à l'ardeur du soleil, malgré l'abondance des eaux. On ne cultive point de chanvre ; on le tire tout de l'étranger. Le coton est fin, blanc, sec et propre, qualités qui, chez l'étranger, lui donnent du prix en concurrence avec celui de Salonique et de Smyrne. Celui de Chiarenza, de Catacolo et de Naples de Romanie mérite la préférence.

Animaux domestiques.

L'entretien des animaux domestiques suit la culture des grains et des arbres. Les races des bœufs, des chevaux, des mulets et des ânes sont entièrement dégénérées; elles sont toutes petites, difformes, rabougries et infectées de maladies héréditaires. L'état des animaux domestiques montre, plus que toute autre chose, la paresse de ces habitans. A deux

deux milles seulement de distance, ou, pour mieux dire, en Livadie, on trouve des taureaux, des chevaux et des ânes grands, hardis, vifs, robustes et bien faits. En prenant des femelles, ou, pour mieux dire, en tirant les animaux même de cette contrée, il serait possible aux Moriottes de renouveler et d'améliorer leurs races. Cette négligence diminue beaucoup les avantages qu'ils pourraient en rotirer, attendu que les peaux, les cuirs, le beurre et les fromages forment une des branches les plus lucratives de leur commerce. Chaque année on expédie vingt-cinq ou trente mille bœufs pour la nourriture des îles vénitiennes. Leurs fromages, dont la seule simplicité fait le prix, sont recherchés par cette raison même. Ils n'ont cependant rien qui approche des fromages étrangers. Leur forme est ronde, leur poids est de six onces environ jusqu'à huit ou dix livres chacun. Ils ne sont ni piquans, ni gras, mais chargés de sels et peu propres à se conserver longtems. Les meilleurs sont ceux de Vostizza, de Gastuni, d'Arcadie, de Navarino et de Chiarenza. Le beurre est plein de mal-propreté et on l'extrait à chaud, ce qui le rend très-facile à se gâter; quoique de peu de durée, quand il est frais, il a un goût exquis.

Peaux et Laines.

La majeure partie des peaux et des cuirs qui sortent des rades de Modon, Coron et Patras, sont brutes. On n'en tanne dans le pays que ce qu'il faut pour l'usage des Moriottes. Ils exportent en nature la vallonée nécessaire pour leur apprêt, sans en savoir profiter. Les moutons et les brebis, grace à la bonté du climat et des pâturages; sont un excellent produit. La laine ordinaire est, à la vérité, jaune et sale, mais naturellement longue, soyeuse et douce. Si l'on apportait quelque soin à nettoyer les bergeries et à approprier les animaux, la laine de la Morée, qui surpasse, même à présent, celle de la Barbarie, égalerait celles d'Espagne et de Padoue. A Livourne, à Trieste, à la foire de Sinegaglia, elle conserve toujours l'avantage sur celles de l'Abruzze et du Frioul. Celle de Navarino et de Naples de Romanie est beaucoup plus estimée.

Abeilles et Miel.

C'est une erreur de croire que les Grecs se servent, comme nous, de ruches d'osier, revêtues de glaise en dedans et au dehors, pour y recevoir et loger les essaims. Un petit nombre d'agriculteurs les font avec des roseaux

auxquels ils donnent la forme d'un carré long. En général, les abeilles, dans ces contrées, n'ont point de ruches ni de lieux qui leur soient destinés expressément. Leurs ruches sont dans le tronc des arbres et dans les cavités des rochers ou des murailles. A cette méthode défectueuse de conserver les essaims se joint la manière, plus défectueuse encore, d'extraire le miel. Cette opération se fait sans le secours du feu ou de l'eau chaude, en pressant simplement avec les mains les rayons, ou en les foulant aux pieds dans des sacs. Heureusement cependant, les villageois séparent les rayons purs d'avec ceux de la ponte et du pain appelé pain des abeilles, qu'ils joignent à la cire. De cette manière, quoique le miel qu'on récolte soit en petite quantité, il est cependant d'une excellente qualité et comparable à celui de l'Himètte et de l'Hibla. En cela il n'y a rien d'étonnant, attendu que la terre est presque toujours couverte de fleurs et surtout de thim, de serpolet, de sauge, de romarin, de menthe, de fenouil sauvage, de calamenthe, et de mille autres plantes aromatiques plus fortes et plus piquantes que par-tout ailleurs. La cire, dont on exporte la majeure partie, est brute, parce qu'on ne connaît pas l'art de la blanchir et moins encore celui de la mettre en œuvre.

Diagrante.

On récolte ici trois autres productions particulières au pays; savoir, la diagrante, la graine *mirmiglione* ou le kermès et le *Spin-Cervino.* Comme ces objets sont nécessaires au commerce pour l'usage des manufactures, et qu'il y a dans les pays chauds beaucoup de terreins susceptibles de cette production, j'ai jugé convenable de parler à part de leur culture, et je réunirai peut-être cet article avec ce qui concerne le raisin de Corinthe et le tabac.

Bois.

Enfin on trouve aussi dans la Morée des bois considérables de chênes, de sapins, de mélèzes, de pins, etc. Mais ces arbres s'affaissent et s'amoncèlent les uns sur les autres sans que personne ose en approcher et en tirer avantage. Il semble que les Moriottes croient encore, comme autrefois, que les forêts soient peuplées de dryades et de faunes, et craignent que le sang de quelque Nymphe ne vienne à couler, s'ils osaient couper une branche ou un tronc d'arbre. Ces bois sont le repaire des cerfs, des sangliers, des loups, des ours, des hyènes, seules bêtes fauves qu'on rencontre dans ce pays. Tout le bois

de construction ainsi que le bois à brûler vient du dehors.

CHAPITRE XI.

Amélioration dont serait susceptible l'agriculture de la Morée.

VOILA quel est l'état de l'agriculture de ce royaume auquel il ne manque, pour le rendre florissant, qu'une activité mieux dirigée. Mais les Grecs sont opprimés, et le tems seul peut réveiller les Turcs de leur engourdissement. Quoi qu'il en soit, depuis environ trente ans, il s'est opéré à cet égard beaucoup de changemens dans la Morée. Les primats musulmans ont commencé à jouir des intérêts de leurs capitaux et les Grecs de leur commerce. Le produit des raisins de Corinthe, de l'huile, des grains, du coton, de la laine, de la soie, a fait entrer dans le pays de nouveaux fonds avec lesquels on a cultivé de nouveaux terreins. Huit ou dix mille insulaires vénitiens viennent ici chaque année acroître le nombre des cultivateurs. Ils y restent depuis le mois de décembre jusqu'au mois de juin. Ils aident à faire les semailles et la récolte des grains; ensuite ils s'en retournent chez eux chargés de bled, seul paiement qu'ils reçoivent de leur tra-

vail, en quantité suffisante pour sustenter leur famille pendant toute l'année.

De combien de productions la Morée ne serait-elle pas susceptible! Elle pourrait cultiver des cannes à sucre. Le climat leur est favorable; l'eau est abondante, et le terrein demeure en friche. Je ne parle pas de la facilité avec laquelle on pourrait former des plantations d'indigo, auquel la température et le sol sont favorables. Puisque ces plantes ont réussi à Céphalonie, c'est une preuve qu'elles réussiraient mieux encore dans la Morée. Mais, sans recourir à des productions nouvelles et exotiques, les Moriottes ont sous les yeux la vallonée, et ils pourraient la multiplier dans les lieux qui ne souffrent pas d'autre culture. Ils pourraient tirer un grand parti de la garance, *rubia tintorum*, qui croît naturellement dans la campagne, du roscan ou *kali major*, ou *salsola sodi de Linnée*, de la *salicornia* annuelle ou perpétuelle, de l'*echinofora spinosa*, et de beaucoup d'autres plantes dont les cendres sont nécessaires pour le verre et le savon, et dont abondent les terreins pleins de sel de ce rivage; de la culture du frêne, qui produit la manne et qui vient de lui-même en abondance dans les côtes méridionales du mont de Maïna, qui est l'ancien Taïgète; ils pourraient améliorer les travaux de la campagne, la nourriture des abeilles et l'extraction

de la cire ; renouveler les races des animaux domestiques, et surtout des brebis et des chevaux ; enfin se servir des engrais dont on ne fait aucun usage, excepté dans les vignes qui produisent le corinthe.

On ignore en Morée jusqu'à la dénomination de prairies artificielles. Il est vrai que cet objet serait ici de peu d'utilité. Les champs sont naturellement couverts de toute sorte de graines, et surtout de *poa pratensis*, *angusti folia* et *trivialis*. On y trouve aussi le *lolium perenne*, l'*aleopecurus*, le *trifolium pratense*, la *medica sativa*, et la *facalta*, la *pelaga*, la *sulla* et l'*avena elatior* dans le haut des montagnes : en outre la *satureja*, la *traffizzeca*, la *grassetta*, et autres plantes de cette nature qui rendent naturellement les pâturages agréables, abondans et sains. Les seules herbes nuisibles ou, pour mieux dire, moins propres à la nourriture des bestiaux que j'ai pu reconnaître sont le ruban d'eau, la patience et quelques thitimales ; mais ces dernières plantes ne se rencontrent que dans les lieux humides et froids.

Les paysans ne font ici aucun usage des engrais. Le fumier des animaux se met en tas auprès des habitations, où il reste plusieurs années à l'air, jusqu'à ce qu'il se réduise en terreau. La vase des fossés s'amoncèle en pure perte sur les bords. On foule par-tout aux pieds la marne et la tourbe, sans en

connaître l'utilité. On ne brûle jamais le chaume, et l'on ne sème jamais de légumes dans les terres, moyens employés par les peuples les plus grossiers pour rendre au sol les forces épuisées. En un mot, tout l'art de l'agriculture se réduit à faire reposer les terres, ce qu'ils observent avec la plus grande rigueur.

Mais qui l'imaginerait ? malgré une négligence si absolue, les Moriottes conservent une grande prédilection pour les eaux, et ils connaissent assez bien par pratique certaines parties de l'hydraulique. Ils aiment les fontaines; les villes, les villages et les bourgs même en sont remplis. Ils aiment à les multiplier dans leurs possessions; et dans leurs acquisitions ils préfèrent les terres qui sont arrosées de quelque ruisseau, ou qui se trouvent au bord de quelque rivière. L'Alphée seul, où vont se jeter plus de 70 ruisseaux et torrens, féconde la plus belle portion de ce royaume. Les Turcs surtout aiment la verdure, le frais, le murmure des eaux, les arbres, la nature simple et sans apprêts, et si vous voulez, agreste. Ce goût a produit chez eux l'art de diriger, de distribuer les eaux. Les Moriottes savent avec adresse et sans perte les conduire, les niveler et les répandre dans un espace de 8, 10 et même de 20 milles. Après cela il semble qu'il ne leur manque plus que d'en savoir faire usage pour arroser leurs campagnes, et a

tourner ce grand bienfait de la nature à l'avantage de ses plus riches productions, en joignant l'utilité au plaisir.

CHAPITRE XII.

Raisons qui empêchent l'agriculture de s'améliorer.

Avec de semblables dispositions, cette contrée pourrait se promettre, dans l'espace de quelques années, une amélioration considérable; mais les obstacles, soit accidentels, soit habituels, qui s'y opposent, ne peuvent être vaincus que par un nouvel ordre de choses ou par un effort extraordinaire de ces peuples.

1°. Le gouvernement, la religion, les mœurs des Turcs et des Grecs empêchent que les hommes ne puissent se livrer à un degré d'industrie supérieur à leurs préjugés, si ce n'est après un long espace de tems.

Les Turcs regardent comme une occupation vile celle de cultiver la terre. L'homme libre, disent-ils, est fait pour jouir du repos, et l'esclave pour travailler. C'est ainsi que ce peuple, composé des esclaves les plus abjects de l'Univers, se croit libre, et cinquante mille bras sont perdus pour l'agriculture.

2°. La peste contre laquelle les Musulmans ne prennent aucune précaution, détruit

chaque année, dans la Morée comme dans toutes les autres contrées de l'Empire ottoman, un centième de la population, ce qui forme une autre perte pour l'agriculture.

3°. La Morée a aussi des fiefs; à la vérité ils ne sont point héréditaires, et les propriétaires n'ont aucun droit sur la vie ou les propriétés de leurs vassaux (car c'est ainsi que l'on appelle aussi dans cette contrée les colons); cependant les feudataires leur font mille extorsions, et cela suffit pour indisposer les paysans. Il est inutile qu'ils aient recours au cadi, parce qu'il est puissant, et que les riches ont rarement tort.

4°. Quoique dans les États ottomans les substitutions, les fidéi-commis et les primogénitures n'aient pas lieu, cependant l'avantage qui en résulte est détruit par un plus grand inconvénient. Le Grand-Seigneur à qui sont dévolus tous les biens de ses sujets, les revend souvent aux héritiers du défunt, ou au plus offrant, aux conditions les plus avantageuses, et par conséquent les plus onéreuses aux colons.

5°. Le voisinage des Albaniens est un motif de crainte continuelle qui préjudicie beaucoup à l'industrie. Ces hommes fiers et intrépides descendent de tems en tems de leur pays, et envahissent la Morée au moment où l'on s'y attend le moins; ils saccagent les villes, détruisent les campagnes, massacrent les hom-

mes, ravissent les filles et les enfans, et, après un an ou deux, regagnent leur montagne de la Romélie, chargés de butin. Dans une de ces incursions qui eut lieu en 1760, il ne resta en Morée aucune trace de numéraire. Les Albaniens, comme les soldats d'Annibal à Capoue, se partagèrent entr'eux, par boisseaux, l'or, l'argent et les perles. Un prétendu crédit de cinq millions de piastres fut l'origine de cette calamité, laquelle satisfit amplement à la dette qu'on avait contractée ; mais on n'est pas exempt de craintes pour l'avenir.

6°. Nous observerons ci-après, que les impositions de la Morée ne sont pas en général très-onéreuses ; mais elles sont très-mal réparties : un bœuf, par exemple, paie deux piastres ; une brebis, quatre paras et demi, etc. : cela suffit pour décourager l'agriculture.

7°. Outre les contributions extraordinaires que la Porte demande de tems en tems, les extorsions des pachas, des cadis et des primats, dépouillent annuellement les campagnes de la majeure partie du numéraire qui pourrait alimenter le commerce ; son absence avilit la main-d'œuvre et fait languir l'agriculture.

8°. L'altération de la monnaie d'argent, dont nous parlerons ci-après, et qui se fait au degré le plus excessif et le plus honteux que l'on connaisse, contribue encore plus qu'on ne pense à diminuer l'industrie.

9°. Enfin ce royaume se ressent encore des guerres qui ont eu lieu entre les Turcs et les Russes, même de la première de 1770. Le commerce que faisaient alors beaucoup de nations dans la Morée, a été interrompu et n'a pas repris depuis cette époque. D'ailleurs le sultan considérant alors les Grecs comme des rebelles, a multiplié à leur égard toutes les duretés et toutes les vexations imaginables.

CHAPITRE XIII.

Commerce intérieur.

IL est impossible de calculer au juste le commerce intérieur de la Morée. Si cette opération est si difficile à effectuer dans un pays où l'on tient un état exact par le moyen des registres et des tarifs, on sent combien elle l'est davantage dans une contrée où l'administration même est précaire et incertaine. Il importe peu, selon moi, de savoir bien exactement quelles sont la consommation et la circulation des denrées dans une population de deux cent cinquante mille ames. On manque pour cela des bases nécessaires pour en faire un calcul précis; mais d'après ce que je dirai des produits de ce royaume et de son commerce extérieur, on pourra, par approximation, en déduire l'état de son commerce intérieur.

En calculant la superficie de la Morée, et en évaluant les terreins cultivables avec les montagnes non productives, je trouve, comme je l'ai dit dans le premier chapitre, que son territoire forme environ 7500 milles carrés. De cette donnée, au moyen des recherches les plus minutieuses sur le produit annuel de son agriculture, j'ai trouvé, qu'une année dans l'autre, son revenu monte à 11 millions de piastres, ou, pour mieux dire, à un million et demi environ de sequins vénitiens. Maintenant, en distribuant les 250 mille hommes sur la susdite superficie, on assignera chaque mille carré de superficie à 33 personnes; et, en répartissant les 11 millions de piastres, je trouve que cela fait 1400 environ pour chaque mille carré, ou pour la totalité des 33 personnes, c'est-à-dire, environ 42 piastres par tête. Au moyen de cette opération à laquelle j'ai apporté la plus grande attention, on peut conclure que le commerce intérieur de la Morée monte annuellement à 23 millions de piastres ou à quatre millions et demi environ de sequins vénitiens. Je suis conduit à ce résultat par le calcul fait sur d'autres pays d'Europe, dont les circonstances sont semblables à celles de la Morée, comme la Sardaigne, la Sicile, l'Espagne, etc. En triplant pour ces pays la quotité par tête du produit territorial, on parviendra facilement à en déduire la somme du commerce inté-

rieur. Or, la Morée, comme nous l'avons observé, donnant par tête à chaque individu 42 piastres, en triplant cette quotité, on triplera pareillement la somme du produit; ainsi 11 millions de piastres en formeront 33. De cette manière chaque individu aura par tête 126 piastres qui suffisent pour l'entretien de chaque individu, laquelle somme est en partie le résultat du produit territorial, et en partie celui de l'industrie et du commerce externe, en partie enfin de la circulation annuelle des mêmes richesses, c'est-à-dire, de l'échange des produits et du numéraire. Je ne prétends pas cependant que ces calculs soient d'une précision mathématique; mais ce sont ceux qui approchent le plus de la vérité. Il n'en est pas de même du commerce extérieur dont je vais m'occuper.

Pour en mieux juger, j'ai cru devoir en offrir en détail le tableau, dont il résultera; 1°. la quotité des objets que l'on importe ou qu'on exporte de la Morée; 2°. leur quantité; 3°. les pays dont on les tire, et les échelles où on les transporte; 4°. enfin les prix de ces objets, en y comprenant les droits de transport, de sortie et autres. On observe à cet égard que le prix de ces objets, tant d'exportation que d'importation, est le prix moyen de dix années l'une dans l'autre; que les premiers objets sont considérés sur le vaisseau, et les autres dans le magasin. Enfin, on avertit

qu'à la fin de cet écrit on trouvera les rapports des poids, des mesures et des monnaies de la Morée avec celles de Venise.

CHAPITRE XIV.

Sur la balance apparente du commerce de la Morée, ainsi que des îles et autres pays ci-dessus.

QUAND on n'est point initié dans les connaissances économiques, et qu'on examine le résultat du tableau du commerce de ces îles et échelles ci-dessus, on ne manque pas d'en conclure, au premier coup-d'œil, que la balance de ce commerce est en rapport, tantôt avec l'un, tantôt avec l'autre de ces pays. Mais les hommes instruits dans cette matière, convaincus que cette prétendue balance n'est qu'une chimère, ne se laisseront point éblouir par l'apparence. Les ignorans même trouveront dans les tableaux suivans au moins de quoi se mettre en garde contre les vieilles opinions, et c'est pour eux que j'ai mis exprès à la fin de chaque tableau : — Telle ou telle somme est en apparence en faveur ou au préjudice de tel ou tel pays. S'ils voulaient se donner la peine eux-mêmes de réfléchir, sans avoir besoin de l'autorité d'autrui, ils quitteraient bientôt le préjugé qui les abuse. Mais comme un grand nombre de personnes sans

connaissances et de bonne foi sont prévenues en faveur de cette balance du commerce, j'exposerai en peu de mots les observations qui détruisent cette opinion, mon but n'étant pas de traiter à fond cette question depuis longtems décidée parmi les économistes.

Si un pays exporte annuellement plus qu'il ne reçoit, cet excédent doit être réputé comme un reste en argent; mais ce reste même pourrait-il y être versé sans tourner au préjudice des places qui commercent avec ce pays? Cela ne se peut supposer; car si cela était, Venise, Trieste, Livourne, etc., qui commercent avec Corfou, Zante, la Morée, etc., devraient perdre annuellement les sommes qui sont en faveur de ces dernières échelles. Or, quel est le pays qui constamment puisse (pour ne pas dire veuille) faire de telles pertes? Voilà comment l'absurdité commence à se faire sentir d'elle-même. On me répondra : ce que Livourne, Trieste et Venise perdent sur Corfou, Zante et la Morée, elles le regagnent sur d'autres places auxquelles elles revendent plus cher les marchandises de Corfou, de Zante et de la Morée. Mais ces nouvelles places que l'on met présentement en jeu, et qui paient ce surplus, le perdent-elles elles-mêmes, ou le regagnent-elles sur les autres? La première de ces suppositions est déjà démontrée par l'absurdité qui en résulte. La seconde nous ramène peu-à-peu au point d'où nous sommes partis,

partis ; c'est-à-dire, à faire rendre par Corfou, Zante et la Morée, tout l'excédent qu'elles avaient reçu, dans le principe, par la balance de leurs importations et exportations.

Cette première erreur est suivie d'une seconde. En effet, si l'on ne peut supposer qu'une place puisse et veuille s'appauvrir pour en enrichir habituellement une autre; (je dis habituellement, autrement nous sortirions de la question, attendu qu'une place peut être créancière ou débitrice d'une autre accidentellement, mais elle reprendra l'équilibre au plus tard l'année d'après,) si donc, comme je viens de le dire, on ne peut supposer qu'une place veuille s'appauvrir pour en enrichir une autre, cette dernière même ne peut s'enrichir sans souffrir un dommage plus considérable. Cette somme d'argent (et les pays dont nous parlons nous servent d'exemple,) ne peut entrer constamment à Corfou, à Zante et dans la Morée, attendu que le moment doit arriver où Venise, Trieste et Livourne qui là lui ont fournie, ayant fini par s'épuiser, ne sont plus en état de commercer avec elle. Mais supposant que, par le comble de l'extravagance, cette somme soit réellement versée à Corfou, à Zante et dans la Morée, et que la masse du numéraire soit constamment augmentée dans ces places, qu'en arrivera-t-il? L'augmentation dans ces différens pays, de la main-d'œuvre et

des denrées et marchandises. Ce prix toujours croissant finira par s'avilir de lui-même; alors on verra la main-d'œuvre, les denrées et les matières premières, non-seulement venir au pair avec les autres produits semblables du marché général d'Europe, mais tomber même à un prix plus bas, jusqu'à ce que ce pays ait repris l'équilibre avec ceux avec lesquels il est en relation, et cet équilibre n'aura lieu, que lorsque la Morée, Zante et Corfou, auront rendu tout ce qu'ils ont reçu en excédent de Trieste, de Livourne et de Venise. On en aura pour preuve, si l'on veut, le Portugal et l'Espagne. Ces nations sont les seules en Europe, qui reçoivent toutes les deux ensemble plus de 140 millions annuellement de leurs mines; cependant, elles sont proportionnellement les plus pauvres, et tributaires de toutes celles avec lesquelles elles commercent.

Quels sont les résultats de ces principes?

1°. Que la balance du commerce est une vieille opinion dont on a généralement reconnu la fausseté.

2°. Qu'une nation ne peut donner plus qu'elle ne reçoit, ni recevoir plus qu'elle ne donne.

3°. Que la richesse ou la pauvreté d'une nation quelle qu'elle soit, ne consiste pas à avoir une grande quantité d'or ou d'argent, mais à exporter chez l'étranger beaucoup de produits de son sol et de son industrie, et à en

recevoir beaucoup de lui; qu'il n'y a aucune nation qui donne beaucoup pour recevoir peu; et que si l'on en excepte quelque circonstance passagère de disette, de guerre ou autre cas semblable, toutes les nations sont en équilibre entr'elles au bout de deux ans, pour mettre la chose au plus long terme.

4°. Qu'un pays ne peut être pauvre quand ses habitans travaillent, et que le travail ajoute à la valeur des productions, du sol ou des arts.

5°. Enfin, que l'excessive augmentation du numéraire, au lieu d'exciter le travail, le décourage et le tue.

Il me suffit d'avoir ici effleuré ces différens points, pour ne laisser aucun louche sur l'expression *en apparence*, dont je me suis servi à dessein, à la fin de chaque tableau de commerce. Si donc le résultat paraît quelquefois à l'avantage d'un pays, ce n'est pas que la balance penche en sa faveur, mais qu'il n'a pas été possible de découvrir quelque autre importation nouvelle, ou quelque augmentation dans celles qui sont connues, et l'on ne doit pas pour cela croire à la richesse de ce pays. Corfou en est un exemple. Cette île est pauvre; cependant la valeur de ses exportations paraît plus grande que celle de ses importations. De même il ne faut pas regarder comme pauvre un pays qui, en apparence, a la balance à son désavantage. Il y aura dans

les exportations quelque somme non connue qui se met en équilibre avec ses importations. Par exemple, Céphalonie semble être en dette, et Céphalonie est un pays riche en comparaison de Corfou. Mais à quoi sert-il de savoir le résultat du commerce de ces échelles respectives ? Il est vrai que j'aurais pu me dispenser de le marquer ; mais en cela j'ai voulu ajouter une nouvelle preuve contre la prétendue balance qui semble aujourd'hui une folie à tous ceux qui sont versés dans les connaissances d'économie publique. Avant de terminer ce chapitre, il est nécessaire d'observer qu'en Morée l'objet le plus conséquent de l'importation cachée qui doit balancer la somme de l'exportation, est, selon moi, le gain que l'on fait sur les monnaies étrangères, les seules qui aient cours dans ce pays, c'est-à-dire, les sequins vénitiens et les tallaris allemands. Ce gain monte pour la première monnaie à 18, 20 et jusqu'à 24 pour 100; et pour l'autre, de 8 jusqu'à 15 pour cent; cet agiotage va croissant en proportion de la diminution qu'éprouvent les monnaies ottomanes dans leur valeur intrinsèque.

CHAPITRE XV.

Obstacle au commerce de la Morée.

QUE dirons-nous des progrès du commerce? Indépendamment des obstacles qui lui sont communs avec l'agriculture dans cette contrée, il en a quelques-uns qui lui sont particuliers. Les Turcs regardent l'état d'un commerçant comme aussi vil que celui d'un agriculteur ; il s'ensuit qu'ils s'y adonnent rarement et à regret.

Les Grecs passent pour avoir beaucoup de mauvaise foi, et la méfiance des Turcs à leur égard ôte au commerce cette activité qui lui est nécessaire, attendu que la confiance en est la base.

La guerre continuelle des cantons de Barbarie, avec les Napolitains, les Siciliens, les Maltais, les Toscans et les Génois nuit au commerce de la Morée. La mer Ionienne, le canal de Malte, l'Archipel et les côtes de la Sicile, des Calabres et de la Sardaigne sont couvertes de Barbaresques, surtout en été. Les défenses rigoureuses de la Porte d'exporter aucun objet, et surtout les grains, apportent à la Morée un détriment notable dans son commerce.

Enfin, pour ne pas passer sous silence ce qui concerne le commerce de la Morée, je crois

devoir dire que ce commerce est tout entier dans les mains des Grecs nationaux ou Albaniens, et que de plus de vingt maisons étrangères de commerce qui y étaient établies, il n'en reste plus que six françaises, deux desquelles ont manqué. Il n'est aucune nation qui puisse se comparer à ces Grecs pour l'avarice, la parcimonie, la finesse et l'activité.

CHAPITRE XVI.

Finances.

Au premier abord les impositions de cette péninsule semblent peu considérables, et au fond cela est vrai pour ce qui entre dans le trésor impérial; car il ne reçoit en tout que 750,000 piastres; mais au total les contributions, les taxes et les gabelles, soit momentanées, soit fixes que ce royaume a à supporter, montent, année commune, à 2,300,000 piastres. Il est aisé de voir par-là que 1,550,000 restent aux pachas, aux agas et aux primats grecs appelés Consabasci, qui président au gouvernement économique de la ville. Voici en quoi consistent les impositions:

1°. Le caraccio ou capitation. Cette imposition n'est que sur les Grecs au dessus de quinze ans. Elle est de six piastres par tête; mais il n'en entre au trésor que deux piastres et demie seulement. Cette imposition n'est pas

générale parmi les Grecs, attendu que même parmi ceux qui ont atteint l'âge de quinze ans, on n'a qu'un certain nombre fixe de billets de capitation à distribuer, dont le total se monte à 102,000 piastres; c'est-à-dire, que les billets ne sont qu'au nombre de 17000. Ces billets se distribuent au gré des Consabasci; les gens riches et puissans parmi les Grecs en sont par conséquent exempts.

2°. Les douanes, dans lesquelles les Turcs paient 3 pour cent, et les Grecs 4, sur toutes les marchandises qui entrent et qui sortent.

3°. Une dîme territoriale, qui se paie indistinctement par les Turcs et par les Grecs, excepté par les propriétaires des fiefs. Cette imposition s'exige avec beaucoup de rigueur, et par conséquent coûte le double, à cause des frais et des vexations.

4°. La ferme du tabac, tant à prendre qu'à fumer, rend 8000 piastres.

5°. La ferme du sel rend 8000 piastres.

6°. Les fermes sur la cire blanche, sur le plomb et l'alun de roche rendent 5000 piastres.

7°. Autre imposition sur l'exportation du raisin de Corinthe, à raison de 20 piastres chaque millier de livres, tant pour les étrangers que pour les nationaux.

8°. Imposition ancienne sur le raisin de Corinthe, de 4 pour cent pour chaque millier de livres, et de 3 pour cent pour les étrangers.

9°. Imposition sur le vin, de 4 paras le bocal, 100 pour le baril.

10°. Imposition sur l'eau-de-vie, de 8 paras le bocal, et 200 le baril.

11°. Imposition sur les animaux domestiques: les bêtes à cornes paient une piastre par tête, les moutons 4 paras et demi chacun, les chevaux, mulets et ânes, une piastre.

12°. Imposition appelée bedaert, qui se paie à la douane en entrant et en sortant sur les huiles, cafés, tabacs, à raison de 30 paras l'oque; sur tous les grains, légumes, olives, 12 paras le quilot.

Sur le coton, 2 paras l'oque.

Ce bedaert ne se paie cependant que dans les échelles de mer.

13°. Autre dîme réelle, dite civile, imposée seulement sur les Grecs pour payer les gouverneurs, les militaires, et subvenir aux dépenses ordinaires à chaque pays.

14°. Imposition momentanée à l'arrivée de quelque personne publique envoyée par le souverain ou le pacha, pour le défrayer de ses dépenses de voyage et pour le présent, sans quoi un Turc ne fait jamais le moindre pas. Cette imposition peut se regarder comme une seconde capitation, attendu qu'elle se distribue d'après les billets de Carache, et qu'elle est payée ordinairement par ceux qui n'ont point de propriétés.

15°. Impositions extraordinaires en tems de

guerre : dans la dernière, le Grand - Seigneur demanda 10 millions de dragmes d'argent aux Turcs, 4 aux Grecs, 3 aux Arméniens et 3 aux Juifs. La Morée seule en a fourni deux millions: il n'exigea pas absolument cet argent, mais il le payait 8 paras le dragme, quoiqu'il en valût 12; de cette manière il gagnait, 1°. les 4 paras de surplus ; 2°. l'alliage de la fabrication de la monnaie. Ces 10 millions s'acrurent à la monnaie jusqu'à 50 millions.

Par ce tableau, on voit que les Grecs sont beaucoup plus foulés que les Turcs : eux seuls paient deux capitations, et en outre deux dîmes, tandis que les Turcs n'en paient qu'une seule. Ces derniers, dans les douanes, ne paient pour ainsi dire aucun impôt, si l'on en excepte une petite contribution sur la consommation du café, du tabac et des marchandises étrangères, et les possesseurs de fiefs fort peu de chose, eu égard à leurs fiefs, parce qu'ils sont presque tous feudataires.

Mais la plus grande charge que souffrent les Grecs, sont leurs Consabasci ou économes. Ces primats, dans toute la Morée, extorquent plus de 600,000 piastres qu'ils convertissent à leur profit.

Comme on l'a observé, il n'y a en Morée aucune taxe sur les objets de première nécessité, si l'on en excepte celle sur le vin, la douane et l'imposition sur les animaux. Les marchés qui se tiennent chaque jour ou chaque se-

maine, les foires et les places publiques, sont exempts de toute imposition. Chacun vend tout ce qu'il veut, sans que le vendeur ou l'acheteur ait rien à payer : mais qu'en arrive-t-il? ces peuples sont-ils plus heureux que ceux dont les impositions sont presque toutes assises sur la consommation ? Quoique les Moriottes soient accablés par les contributions, ils le sont encore davantage par la manière dont elles sont assises. Nouvelle preuve en faveur des taxes qui pèsent sur les objets de consommation.

CHAPITRE XVII.

Prix moyens des denrées et de la main-d'œuvre.

Il est à propos de donner ici les prix communs des denrées pendant l'espace de dix années.

Le prix moyen des bleds-froment a été, comme il est encore, de 3 piastres le quilot.

Les fèves et les autres légumes suivent le prix du froment.

Celui de l'orge est d'une piastre et demie le quilot; l'avoine suit le prix de l'orge.

Le maïs deux piastres le quilot.

Le prix moyen de l'huile d'olive se maintient à une piastre la livre.

Celui du vin à 4 piastres le baril.

Celui des fromages, à 8 paras l'oque.
De la soie brute, à 12 piastres l'oca.
Du coton, à 16 paras l'oca.
De la laine brute, à 14 paras l'oca.
Des lins, à 10 paras l'oca.
Du raisin de Corinthe, à 100 piastres le millier de livres.

Le prix moyen du pain est de 4 paras, de 16 onces; du biscuit, à 10 paras l'oca.

La viande peut s'évaluer au prix de 8 paras l'oca, tant celle de bœuf que de mouton, quoique cette dernière, plus estimée des Turcs et des Grecs, vaille toujours deux paras de plus.

Les poulets et toute autre espèce de volaille domestique ne se vendent point au marché; mais leur prix est très-modéré. Une poule coûte 8 paras; un canard ou un poulet d'Inde, 14, et une oie, 20: les œufs se vendent communément 1 para la couple; le beurre, 10 paras l'oca: le gibier est à bon marché, et suit le prix de la viande de bœuf; une perdrix, une bécasse, deux cailles, 10 paras; un lièvre, 16: le poisson se vend selon les saisons, la rareté ou la grosseur; mais le meilleur ne passe pas 6 paras par oca.

Avant de terminer ce chapitre, il n'est pas hors de propos de donner une idée du salaire des artisans.

Un maître maçon, un serrurier et autres, se paient à raison de 60 paras par jour; les ouvriers et les manœuvres, 30 paras; le berger,

15; le garçon de charrue se paie, aux semailles des grains, 50 paras; on y ajoute la soupe et le vin. Le vigneron, dans le moment de la plantation des vignes, 40 paras; pour le labour, la vendange, la moisson et le battage des grains, 40 paras et la soupe. Il faut observer cependant que les deux derniers travaux ne peuvent s'apprécier au juste, parce qu'ils se font par les insulaires Vénitiens qui, au lieu d'argent, sont payés en bled qu'ils emportent chez eux.

Les journées du tailleur, du cordonnier, du chasseur, se paient selon le travail, et plus ou moins, selon que la profession est plus ou moins difficile ou commune. Par ce qu'on vient de dire, il est facile de voir que les prix de la main-d'œuvre sont relativement hauts et bas à proportion de celui des grains. Cependant comme on voit que dans le cours de deux dixaines d'années les prix des denrées ont été plus haut dans l'une que dans l'autre, il est probable qu'ils augmenteront à proportion que l'agriculture et le commerce s'amélioreront, et que les prix deviendront plus favorables au producteur, pourvu qu'après la guerre de la France une nouvelle imposition du Grand-Seigneur sur le raisin de Corinthe ne nuise pas aux progrès de l'industrie dans cette contrée.

CHAPITRE XVIII.

Monnaies.

Les monnaies de la Morée, comme dans toute la Turquie d'Europe, se divisent en monnaie d'or et d'argent : le Turc se soucie peu de celles de cuivre. Les monnaies d'or sont le sequin qui a la même valeur que celui de Venise : l'or qui est pur et à l'épreuve, est à-peu-près dans la même proportion que le *gigliato* de Florence ; mais cette monnaie est ici très-rare. On m'a assuré que dans toute la Morée on ne trouverait pas 10 mille sequins turcs en or ; on n'y voit que des sequins vénitiens qui, au défaut des turcs, par leur valeur intrinsèque, et plus encore par le peu de valeur de la monnaie d'argent, produisent un intérêt d'agiotage considérable. Les sequins turcs se conservent dans le sérail de Constantinople. Le grand trésorier ou ministre des finances ne donne annuellement à son maître d'autre preuve de son attachement et de sa bonne administration, qu'en augmentant les dépôts d'or effectif. Outre le sequin de 7 piastres, il y en a d'autres en or de 5, de 2, de 1 et demi et même d'une seule piastre : mais l'or de ces derniers est de mauvais aloi, et ne répond point aux premiers.

Les monnaies d'argent les plus petites s'ap-

pellent paras. Chaque para a à peu près la valeur d'un sol et demi vénitien.

La piastre est composée de quarante paras; mais il y a des monnaies d'argent de soixante paras, appelées *soixantaines*, d'autres appelées gros de deux piastres, d'autres de deux piastres et demie ou *tallaris* turcs; enfin de vingt paras, de dix et de cinq. Il existe aussi dans le commerce une monnaie idéale appelée *aspres*, (qui cependant est réelle dans les cantons de Barbarie) et elle équivaut à trois paras. Les monnaies d'argent de la Moreé, qui sont les mêmes qui ont cours en Turquie, sont les monnaies qui perdent le plus. Il suffit de dire que cent paras du tallaro, qui répondent à cent cinquante sols vénitiens environ, n'ont pas quarante sols d'effectif; le reste n'est que valeur nominale. L'alliage est entièrement d'étain. Nous avons raison de nous étonner d'une si grande erreur dans ce qui concerne la monnaie turque; cela seul prouve combien la Porte est éloignée de son siècle dans l'art de gouverner et dans l'économie politique.

CHAPITRE XIX.

Poids et Mesures.

Le cantaro est de quarante-quatre oques : l'oque est de deux livres et huit onces ; la livre est de douze onces ; celle de Patras est tout au plus de onze onces. Les marchandises qui se vendent surtout au poids de cantar, sont le coton, le fromage, le lin et tout autre objet semblable. Les grains se mesurent au cuvel, au quilot, au xinopulo ou demi-cuvel, et au muid de neuf cent soixante livres. Comme les cuvels, les quilots et xinopulos varient selon les pays, je vais dire quels sont ceux des principales échelles du commerce. A Corinthe on mesure au cuvel. Le cuvel de la ville est de vingt-cinq oques pesant ; dans l'échelle il est de vingt-huit. A Patras, le cuvel est de soixante-six oques. A Gastuni, ces denrées se vendent et se mesurent au muid, et le muid est de neuf cent soixante livres, comme je viens de dire.

Le vin, les eaux-de-vie et tout autre liquide, excepté l'huile et le miel, se mesurent au baril, au bocal, à la *cannata* et à la livre. Le baril est de vingt-quatre bocaux, le bocal est d'une *cannata* et un tiers; une *cannata* est de quatre livres, chacune de douze onces environ.

L'huile et le miel se mesurent au baril et à la livre. Le baril est de dix-neuf livres. La livre est un bocal et un tiers. La livre donc de ces objets vaut sept livres huit onces de poids commun.

Quant aux mesures de longueur, la seule mesure est le *picco* et le demi-*picco*, le tiers et le quart de *picco*. Le picco a deux pieds de roi.

Pour la superficie, la seule mesure est le *streme*. Elle a vingt-cinq pas carrés. Chaque pas est de cinq pieds de roi.

CHAPITRE XX.

Conclusion.

En terminant cette relation, je crains de m'être exposé à la critique. De petits pays, me dira-t-on, presque inconnus en Europe, barbares et sans influence, comme ceux dont je viens de faire connaître en détail le commerce et l'agriculture, ne méritaient point tant d'attention et d'intérêt. Je réponds que cela peut être vrai, mais que, dans ces recherches, j'ai suivi mon goût qui me porte à ce genre d'occupation; que j'ai satisfait à mes engagemens, et que cela me suffit. Cependant j'ose espérer que les personnes raisonnables ne regarderont pas mes peines comme superflues, puisqu'elles peuvent être utiles

utiles au commerçant, à l'agriculteur, à l'économiste. Que sait-on même si, avant peu, pourvu que quelques circonstances particulières ne viennent pas porter le trouble dans ces contrées, ces mémoires ne serviront pas de point de comparaison pour marquer les progrès qu'elles pourront faire? Elles ont tout ce qu'il faut pour devenir ce qu'elles étaient autrefois, et peut-être le deviendront-elles. Enfin, j'ai mieux aimé employer mon tems à examiner les produits de cet heureux sol et les rapports de ces petits peuples avec les autres sociétés, que d'aller mesurer pied à pied les ruines d'Argos, d'Olympie, de Lacédémone, et des palais d'Alcinoüs et d'Ulysse; en un mot, en parcourant les restes de Corcyre, d'Itaque, de Leucade et du Péloponèse, j'ai voulu soulager mon cœur en considérant la puissance secrète du tems occupé à relever une grande nation abattue, plutôt que de me livrer à l'idée désespérante qu'elle ne doit jamais se relever de son avilissement.

A André Zucchini, Xavier Scrofani.

« Mon estimable ami, je vous adresse aussi
» quelques lignes du Bosphore de Thrace. Re-
» cevez - les avec bonté. Elles sont accom-
» pagnées de deux mémoires sur deux objets
» d'agriculture que l'on soigne le mieux dans
» la Morée. Je connais l'intérêt qu'inspire à
» un agronome tout ce qui concerne l'agricul-
» ture. Peut-être même un de ces essais pour-
» ra-t-il vous intéresser personnellement. Vous
» y verrez à quel point la culture du tabac de
» ce royaume diffère de celle de nos contrées et
» de beaucoup d'autres d'Europe, et vous
» jugerez combien est loin de la perfection
» l'établissement des tabacs de Nona en Dal-
» matie, que, par ordre du sénat de Venise,
» vous avez été visiter en personne. Adieu ;
» mille prospérités. »

De Pera, à Constantinople, avril 1797.

Mémoire sur la culture du Raisin de Corinthe.

Par *uva passa*, on entend ici cette espèce de raisin, appelée communément dans le commerce, *Raisin de Corinthe*, pour la distinguer de celle de Lipari et de Smirne qui vient pareillement du Levant.

Le nom de raisin de Corinthe lui vient du lieu où il se trouvait en plus grande abondance, où peut-être le sol était plus propre à cette production, et d'où il se sera répandu dans toutes les autres contrées de la Grèce. Il n'est pas vrai que cette plante soit indigène de Corinthe. Malgré les recherches les plus exactes que j'ai faites sur les lieux et dans les registres des Vénitiens, qui possédaient la Morée dans le siècle dernier, je n'ai pu trouver que cette plante y fût connue avant 1600.

Je n'examinerai point la question si cette vigne a dégénéré de la vigne ordinaire par le défaut de culture, ou si c'est une espèce particulière; ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle forme une espèce différente, et qu'elle a été apportée en Morée de l'île de *Naxos*, où maintenant il n'en existe pas un seul pied. Cela n'est pas surprenant; car quoique cette production porte le nom de Corinthe, elle se cultive à peine dans ce dernier pays, et dans vingt ans on n'y en trouvera peut-être pas de

trace. Bauhin appelle cette vigne *vitis Corinthia sive apyrena*. Linnæus la range dans la classe des vignes vinifères, mais il la distingue aussi avec le caractère de Bauhin.

Cette vigne se cultive basse comme celles de Sicile, de Bourgogne et de plusieurs autres pays. Elle s'élève ordinairement à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Le cep est plus gros et plus ligneux que celui de nos vignes ordinaires, et il pousse des racines plus profondes, et proportionnément donne plus de rejetons et de pampres. Ses feuilles sont plus épaisses, plus larges, moins découpées, et tirant en dessous sur le blanchâtre. Les grappes sont beaucoup plus petites que celles des raisins ordinaires, et à-peu-près comme celles de la groseille rouge, dont les grains sont les mêmes quant à la grosseur et la figure. Leur couleur dans la maturité parfaite est d'un noir purpurin. Ce fruit est doux au goût ; mais quand il est frais, il a une légère acidité qui le rend très-agréable. Le raisin de Corinthe se cultive seulement dans la Morée sur les bords du golfe de Lepante, dans le territoire de Patras, jusqu'à Gastuni, jadis l'Elide, et dans les îles de Céphalonie, de Zante et de Saint-Maura.

La culture du corinthe est très-différente des autres vignes. Commençons par le terrein.

1°. Le terrein où l'on doit le planter doit être profond, rouge, caillouteux et sec. Cette

vigne ne prospère pas dans une terre grasse, compacte, et mêlée de racines. Le terrein pierreux lui est favorable, surtout si ce sont des pierres menues. Ainsi donc les terres préférables pour cette espèce de vigne, sont celles où règne le caillou mêlé à une dose suffisante d'argile.

L'analyse que j'ai faite sur divers terreins et en divers points de la Morée, sur 8 parties, m'en a donné 5 de terre caillouteuse, 2 $\frac{1}{2}$ d'argile et $\frac{1}{2}$ de terre calcaire.

Quant à l'exposition, la vigne corinthienne aime le sud et l'ouest, mais elle préfère le dernier aspect; elle aime mieux la plaine que la colline, et se plaît surtout dans le voisinage de la mer. Elle réussit peu au bord des rivières.

Beaucoup de contrées méridionales d'Europe, quant au climat et au sol, seraient susceptibles, de cette culture, mais surtout les territoires de Cadix et de Syracuse. Ces deux sites offrent un sol caillouteux; les vignes ordinaires y sont plantées dans le jar. La mer est voisine, et le climat est presque le même qu'en Morée.

2°. Quand on a choisi le terrein où l'on veut planter la vigne corinthienne, on le prépare en le retournant trois ou quatre fois depuis le mois de septembre jusqu'à la moitié de janvier, en le nettoyant avec soin des mauvaises herbes, enfin en l'applanissant le mieux possible.

3°. C'est alors que commencent les travaux les plus importans. Le premier est le choix des *plants*. On les coupe dans le mois de janvier, et on les plante dans le même mois. Plus vîte on fait succéder la seconde opération à la première, mieux on s'en trouve. Les cultivateurs les plus attentifs laissent à peine écouler une heure entre l'une et l'autre, attendu qu'il est inutile d'aller chercher le plant bien loin, et qu'il est suffisant qu'il ne soit pas tiré des vignes contiguës au terrein où on veut le planter.

Quand la saison pluvieuse ou toute autre cause ne permet pas de couper et de planter sur le champ les plants, on les réunit en faisceaux, et on les enfouit à la profondeur d'un pied, en les couvrant avec de la terre grasse et humide. On les arrose tous les deux ou trois jours au plus tard, jusqu'à ce qu'on puisse les employer.

On préfère, pour en tirer du plant, les vignes qui se sont le plutôt dépouillées de leurs feuilles en novembre et en décembre, parce que ces plants poussent plus vîte: c'est ce qui fait dire aux Moriottes qu'ils sont mûrs. Ils doivent avoir l'épiderme noirâtre, et rendre de la sève quand on les coupe. Les plus courts sont les plus propres à cette opération; au reste, ils doivent être proportionnés à la fosse, dont je parlerai-ci-après.

4°. On peut planter le corinthe à deux

époques; depuis la mi-janvier jusqu'à la fin de février, et dans les mois d'octobre et de novembre. La première est plus avantageuse quand rien ne s'y oppose, et surtout les pluies.

Voici comment se fait la plantation. Dans le mois de mars ou d'avril on creuse en lignes parallèles des fosses de six pieds de long sur quatre de profondeur, et un pied et demi de largeur; il faut qu'elles soient également éloignées l'une de l'autre de toute leur longueur, et qu'il y ait aussi la même distance d'un rayon à l'autre. Au moment de la plantation on doit ôter l'eau qui aurait pu s'amasser dans les fosses, et quand elles sont bien sèches, on y met les plants de la manière suivante. On en prend quatre que l'on range dans la fosse deux à deux, tête et queue. Par *tête*, les Moriottes entendent le pied du plant, et par *queue*, le bout le plus mince. On les place de manière qu'une tête et une queue de chaque couple de plants soient enterrées dans un des angles, et que la tête et la queue correspondantes sortent d'un pied environ au dessus du terrein. Ainsi chaque couple de plants sera à l'extrémité de la fosse, et par conséquent les vignes auront entr'elles six pieds de distance, comme on pourra voir dans la planche qui suit.

Si les plants étaient trop courts, alors, au lieu de les enterrer aux extrémités de la fosse, on les placerait au centre, ayant soin alors,

ce qui est très-essentiel, que le bout du plant qui sort de la terre ait deux yeux au moins et trois au plus. Il est même quelquefois nécessaire de mettre ensemble plus de deux plants toujours à l'extrémité de la fosse, ayant soin seulement de couper tous les autres quand un d'eux a commencé à pousser. En suivant cette méthode dès le moment de la plantation, toutes les vignes réussissent et poussent bien, et le vignoble se trouve entièrement garni. Après ce qui précède, on couvre les fosses avec la terre qu'on en avait tirée ; ensuite on pioche le terrein le plus à fond qu'il est possible, et l'on attend le mois d'octobre pour y faire une nouvelle façon.

5°. S'il arrive que la vigne plantée dans le mois de janvier ou de février pousse des bourgeons au mois d'août de la même année, alors il faut les retrancher sans pitié, parce qu'ils ne se nourriraient qu'aux dépens de la plante qui a besoin de suc pour fortifier ses nouvelles racines.

Les labours se font dans le mois d'octobre, si la plantation a eu lieu en janvier et en février, autrement on les fait dans le mois de mars suivant. Jamais on n'y emploie la charrue.

La seconde année, si, dans le mois de janvier, la vigne donne de nouveaux bourgeons, on en conserve un seulement, mais on n'a plus besoin de bêcher le terrein. Au mois

de mars, on nettoie la terre des mauvaises herbes et on l'applanit. Au mois d'octobre de la même année, on forme les sillons.

La troisième année, on fait tout autour de la vigne une fosse de la grandeur d'un pied en tout sens; on taille les vignes le plus près qu'il est possible, et on ne leur laisse qu'un œil.

Le mois d'avril suivant, on recommence à bêcher et l'on remplit les fosses, supposé que les nouveaux bourgeons soient montés au dessus du niveau du terrein, autrement cela ne se fait qu'au mois de mai. Nouveau labour en octobre.

En janvier de la quatrième année, on taille les vignes et on leur laisse trois yeux dans la partie supérieure. Dans le mois de mars, on bêche la terre et on y plante des échalas. Nouveau labour dans le mois d'octobre suivant.

Au mois de mars de la cinquième année, on émonde la vigne. On garde à chaque vigne trois sarmens avec deux yeux chacun, au lieu de trois qu'on leur avait laissés l'année précédente; alors on n'y fait plus d'autres travaux, excepté deux labours par an, un en mars et l'autre en octobre. Quant à la taille, elle se fait depuis le mois de janvier jusqu'en février. On laisse trois ou quatre sarmens à chaque vigne, et à chacun trois ou quatre yeux, selon la vigueur du terrein. En mai, on

les étaie avec les échalas, et l'on émonde les rejetons inutiles et superflus.

Quelques cultivateurs ont la méthode de faire, au mois d'octobre, au pied de chaque souche, une petite fosse qu'ils remplissent de marc de raisin ordinaire, mais cela n'est guère suivi que par quelques propriétaires plus industrieux et plus attentifs que les autres.

Les vignes de Corinthe fructifient dès la septième année; mais leur grand produit ne commence qu'à la douzième. Elles durent ordinairement quatre-vingts ans, et quelquefois cent ans.

6°. Le raisin mûrit depuis le quinze juillet jusqu'à la fin du mois d'août. Lorsque la grappe a changé en noir sa couleur purpurine et que la saison est sèche, alors la récolte est excellente. Passé le mois de mai, la pluie est contraire au fruit, et au mois d'août elle le fait pourrir tout-à-fait. Ce sont les enfans et les femmes qui font la vendange avec de petits couteaux recourbés, et ils mettent le raisin dans des corbeilles, pour le transporter à l'aire. Là deux ouvriers étendent les grappes sur le sol, en séparant celles qui sont pourries et gâtées par les insectes dont nous parlerons ci-après. Il est nécessaire de donner une idée de cette aire, attendu que c'est du soin qu'on y apporte que dépend, en grande partie, le bon succès de cette production.

L'aire est toujours placée au milieu des vignes. Elle a ordinairement la forme d'un carré long, mais un peu incliné, pour laisser un libre écoulement aux eaux pluviales. De petits canaux les reçoivent et les portent hors du vignoble. Le sol de l'aire est de terre; mais il est si bien battu et tellement applani, qu'il forme comme une masse de pierres unies. On ne se borne pas à cela. Au moment de la vendange, on délaie avec de l'eau, dans une grande cuve, une quantité suffisante de bouse de vache, et on y mêle de la paille hachée. On répand sur la superficie de l'aire cet amalgame, lequel échauffé par l'ardeur du soleil, forme un mastic uni et luisant, qui a l'apparence du vernis. Cette couche sert à une double fin. D'abord elle empêche que la terre ne se mêle avec le raisin, et en second lieu fait que la grappe sèche plus promptement, parce que ce vernis conserve longtems la chaleur.

Après que l'aire est achevée, on y étend le raisin grappe à grappe. On l'y laisse nuit et jour, et l'on a soin de l'y retourner une fois chaque vingt-quatre heures.

Dans une belle saison, le raisin sèche en huit ou dix jours, mais il en faut vingt ou trente dans une saison pluvieuse. Quand malheureusement les pluies sont de durée, la récolte est perdue. Dans une année convenable, le raisin se vend cent piastres le mil-

lier; quand il est mouillé, on n'en tire pas même vingt pour le même poids.

Quand le raisin est parfaitement sec, on sépare le grain de la grappe avec de petits râteaux faits de tiges du *licium africum* de Linnée. Ensuite on le conserve dans des magasins appelés *foragli*, construits d'une manière particulière. Ils sont hermétiquement clos; ils n'ont en bas qu'une porte qui reste fermée jusqu'au moment où l'on veut en retirer le raisin. On le jette dans ce magasin par une ouverture pratiquée au toît, et on l'entasse en le foulant aux pieds, au point qu'il ne forme plus qu'une seule masse, et il est tellement uni, qu'il faut ensuite employer des pelles à pointe de fer pour en détacher les morceaux.

La vigne corinthienne craint beaucoup la gelée, la neige et le vent quand elle est en fleur; mais son plus grand ennemi est un petit ver noirâtre, nommé *scatari*, qui a cinq lignes de long sur deux de diamètre. L'hiver, il reste sous terre et ronge les racines, ce qui fait sécher la souche. Ordinairement il sort de son nid au mois de février dans les tems humides et pendant le sciroc, et quelquefois au mois de mai il monte sur les branches et mange les jeunes bourgeons. Dès que les cultivateurs le découvrent, ils bêchent le terrein profondément; mais ce soin sert à peu de

chose, attendu que le mal qu'il a fait est irréparable. Heureusement cet insecte se multiplie peu, et il naît et meurt dans la même année, sans laisser de race après lui. En sortant de terre, il commence à avoir des aîles; mais il ne vole pas, il court autour de la vigne, et ne meurt qu'après l'avoir totalement dépouillée de ses feuilles. La récolte du raisin de Corinthe est d'un produit très-considérable pour la Morée. Il se vend au poids de mille livres; et, comme on le verra dans mon tableau du commerce, on en exporte annuellement pour six ou huit millions de livres. Pendant dix ans, le prix moyen a été de quatre-vingts piastres turques chaque millier, ce qui fait environ douze sequins vénitiens.

On tire de la vigne de Corinthe un vin très-vigoureux; mais il en rend si peu, qu'il n'est point avantageux de l'employer à cet usage. D'ailleurs, à ce qu'on dit, ce vin est sujet à s'aigrir au bout d'un an, et ne souffre pas le transport. Le Corinthe passe, dans les pays du Nord, avec celui de Céphalonie et de Zante. On en consomme une très-petite quantité en Italie dans les ragoûts et dans les médecines, moins encore en Allemagne, mais beaucoup en Hollande et en Angleterre, où on l'emploie dans les fabriques d'eau-de-vie, dans les pâtisseries, les tourtes, et dans cette espèce de pâte appelée communément *pouding*. On m'assure, d'ailleurs, que l'on com-

mence aussi à s'en servir dans plusieurs manufactures pour nettoyer les laines et les soies. Si ce fait est vrai, la culture du Corinthe pourra beaucoup s'améliorer, et devenir une branche de commerce très-intéressante dans tout le midi de l'Europe, où le sol et le climat approchent beaucoup de celui de la Morée et des îles de la mer Ionienne.

De la Culture du Tabac.

Au commencement de ce siècle, la Morée exportait une quantité immense de tabac. Cette denrée a été remplacée par le raisin de Corinthe; mais le peu qu'on en cultive est d'une qualité si excellente, que la culture mérite d'être connue. Au reste, elle est absolument semblable à celle d'Albanie, qui est la meilleure de toute l'Europe, ayant eu occasion de m'en assurer en l'examinant de mes propres yeux sur les territoires de Durazzo, de Serrai et d'Antivari.

Quoique le tabac croisse et prospère dans tout sol et tout climat, il aime cependant de préférence les terreins sablonneux et pierreux. Les feuilles y viennent plus petites, mais elles sont de meilleure qualité. Les montagnes, les collines et les plaines lui sont indifférentes. L'exposition du midi semble lui être plus favorable, mais les climats tempérés et même

froids lui sont plus analogues que les climats chauds.

Le terrein avant de recevoir cette plante se laboure trois fois au mois d'avril. Il faut se garder d'y mettre aucun engrais. Si la terre est naturellement grasse et argilleuse, on y sème l'année d'avant du froment ou des lupins.

Le mois de mai est la saison propre à la plantation. Mais on ne peut pas lui donner proprement ce nom, à moins que les plants ne soient déjà dans les pépinières. Voici ce qui se pratique à cet égard. Les Moriottes choisissent un petit carré dont ils sarclent la terre bien menue, en ôtant avec soin les herbes, les pierres, et surtout les vers et autres insectes, et dans le commencement de décembre, vers la St.-Nicolas, ils y sèment à la superficie la graine de tabac; ensuite ils battent la terre avec leurs pieds et l'applanissent. Pour cette opération, ils se servent aussi de planches et de claies dont quelquefois ils couvrent leurs pépinières en cas de pluies, de gelées ou de tems très-froids. Une livre de graine peut remplir un espace de huit pas carrés, d'où l'on retire des plantes suffisamment pour deux *strèmes* de terre, qui correspondent à cinquante pas carrés; chaque pas de cinq pieds de roi. Au bout de quarante ou cinquante jours les grains germent immanquablement.

Comme je viens de dire, c'est au mois de

mai que l'on transplante le tabac, de la pépinière dans le champ qui lui est destiné, surtout quand chaque tige a quatre ou six feuilles. Si elle en a huit ou davantage, il faut en retrancher quelques-unes, et même les réduire à la moitié. On laisse à la plante toutes ses racines à la principale desquelles on coupe l'extrémité qui, pour l'ordinaire, est très tendre. Ce retranchement non-seulement ne nuit point à la plante, mais contribue même à la faire prospérer. On ne dégarnit pas entièrement la pépinière, mais on y laisse encore assez de plantes pour une seconde plantation, si cela était nécessaire. Celles qui restent, doivent être arrosées de tems en tems, autrement elles ne tarderaient pas à se sécher.

Le terrein préparé pour recevoir les plantes doit avoir des sillons d'un pied de profondeur, et les trous doivent être proportionnés à leur longueur. Il faut cependant observer que ces trous ne doivent pas être au bas du sillon, mais sur sa pente, à la hauteur de deux doigts, et d'un seul côté.

Cette opération finie, on arrose les plantes pendant trois jours, soir et matin, jusqu'à ce que l'eau les couvre tout-à-fait, pendant trois autres jours le soir ou bien le matin, et pendant les quatre autres jours suivans tous les deux jours. Après dix jours, on bêche le terrein avec une petite bêche que les Grecs

appellent

appellent *scalistriri*, et ensuite on laisse reposer les plantes. Quand les feuilles recommencent à pencher la tête, il faut les arroser de nouveau avec plus d'abondance, et s'il ne pleut pas, il faudra redoubler l'arrosement comme la première fois, mais pour une fois seulement. Quand l'eau se sera écoulée, on abaissera la terre des sillons, de manière que la plante se trouve sur la sommité. On renouvellera de tems en tems les arrosemens, ayant soin cependant qu'à cette époque l'eau ne soit pas trop abondante, parce qu'elle ferait tomber les feuilles avant leur maturité. Il faut, d'ailleurs, ôter toutes les herbes qui croissent autour, en retrancher les branches mortes, émonder la plante avant la floraison, et ne lui laisser que six feuilles.

On fait deux récoltes sur la plante ; mais la première est la meilleure et la plus abondante. Le tems de la récolte est lorsque les feuilles commencent à jaunir et à s'incliner vers la terre.

Dans les terres pierreuses et sèches, le tabac vient de meilleure qualité. L'espèce que les botanistes appellent *nicotiana major latifolia*, est bonne pour le tabac à prendre; l'autre, dite *minor foliis rugosioribus*, pour fumer. On peut cueillir sur la même tige les feuilles supérieures pour le premier usage, et pour l'autre, les feuilles inférieures ; mais cette recherche n'est guères usitée que chez

les particuliers et pour leur propre usage. Dans le commerce, on confond ensemble les feuilles de la première récolte auxquelles, par fraude, on ajoute souvent celles de la seconde.

Les feuilles que l'on cueille par faisceaux se mettent pendant trois jours à l'ombre, chaque faisceau séparément. Là elles fermentent, et quand elles sont chaudes au toucher et qu'elles sont devenues plus jaunes, alors on en trie les feuilles qui sont gâtées ; on enfile les autres dans une petite corde et on en fait des bouquets chacun de dix ou douze onces ; ensuite on les pend comme des festons autour des maisons, où on les laisse nuit et jour au soleil et à la rosée. Quand elles sont bien desséchées, on choisit le matin pour les ôter quand elles sont encore humides de rosée; on les lie aux deux extrémités et on en fait des bottes plus ou moins grosses, selon l'usage auquel on les destine dans le commerce. Enfin, on met ces bottes entre deux planches avec un poids dessus qui leur sert de presse, afin de les applatir et de les comprimer le plus qu'il est possible.

Quand on a ôté les premières feuilles, les secondes poussent, et quelquefois arrivent à parfaite maturité ; mais elles n'ont jamais la qualité des premières. Leur récolte et la manière de les sécher et de les conserver est absolument la même que ci-dessus.

Les tiges restent sur pied, et servent pour en tirer de la graine ; cette graine est renfermée dans une gousse au haut de la plante. Dès qu'elle commence à noircir, il est tems de la cueillir. Alors on arrache les tiges, et on les met dans un endroit sec avec leurs graines qu'on ne sépare de la gousse qu'au moment de les semer.

Après les semailles, les pluies sont ennemies du tabac; mais lorsque la plante est hors de la pépinière, elles lui sont au contraire très-favorables. La gelée et la neige lui sont contraires ; mais les vents, quelque forts qu'ils soient, ne lui font presque aucun tort. Le tabac n'est sujet à aucune maladie, mais souvent il est rongé par un ver noir de la longueur d'un pouce, et large de deux, contre lequel il n'y a aucun remède. Alors les Moriottes retournent une seconde fois le terrein, soit dans la pépinière, soit dans le champ, et ils font ou de nouvelles semailles ou une nouvelle plantation.

Fin du Tome troisième et dernier.

TABLE

DES

ARTICLES ET CHAPITRES.

CORFOU. Pag. 1
Compte simulé d'achat de 5 tonneaux d'huile d'olive de Corfou, contenant 404 jarres, la jarre formant un baril. 15
GOLFE DE L'ARTA. 16
PREVESA. ibid.
ARTA. 18
PARGA. 21
SANTA-MAURA. ibid.
TEACHI. 23
CÉPHALONIE. 25
Droits d'exportation de l'huile et raisin de Corinthe de Céphalonie. 29
ZANTE. ibid.
Droits d'extraction pour le raisin de Corinthe. 36
Droits d'exportation de l'huile d'olive. 37
Droits d'entrée. ibid.

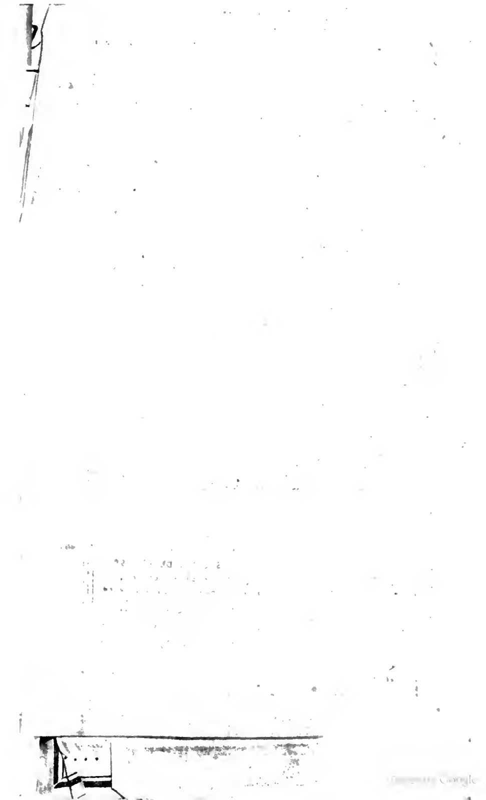
MORÉE.

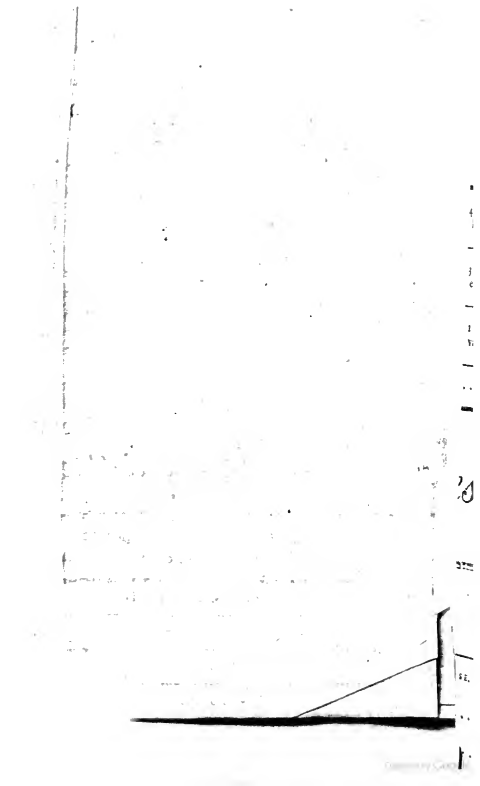
CHAPITRE Ier. *Situation, Grandeur, Ports de la Morée.* 39
CHAPITRE II. *Forteresses, Châteaux, Troupes.* 41
CHAPITRE III. *Population.* 42

CHAPITRE IV. *Religion des Turcs et des Grecs.* 44
CHAPITRE V. *Gouvernement des Turcs.* 48
CHAPITRE VI. *Mœurs des Turcs.* 52
CHAPITRE VII. *Luxe des Turcs.* 53
CHAPITRE VIII. *Arts chez les Turcs dans la Morée.* 57
CHAPITRE IX. *Mœurs, Luxe, Arts chez les Grecs.* 60
CHAPITRE X. *Agriculture.* 62
Grains. 63
Oliviers et Huile. 70
Mûriers et Soie. 74
Vin. 77
Raisin de Corinthe. 78
Limoniers, Arbres fruitiers. 79
Riz, Lin et Coton. 80
Animaux domestiques. ibid.
Peaux et Laines. 82
Abeilles et Miel. ibid.
Diagrante. 84
Bois. ibid.
CHAPITRE XI. *Amélioration dont serait susceptible l'agriculture de la Morée.* 85
CHAPITRE XII. *Raisons qui empêchent l'agriculture de s'améliorer.* 89
CHAPITRE XIII. *Commerce intérieur.* 92
CHAPITRE XIV. *Sur la balance apparente*

	du commerce de la Morée, ainsi que des îles et autres pays ci-dessus.	95
CHAPITRE XV.	*Obstacle au commerce de la Morée.*	101
CHAPITRE XVI.	*Finances.*	102
CHAPITRE XVII.	*Prix moyens des denrées et de la main-d'œuvre.*	106
CHAPITRE XVIII.	*Monnaies.*	109
CHAPITRE XIX.	*Poids et Mesures.*	111
CHAPITRE XX.	*Conclusion.*	112
	A André Zacchini, Xavier Scrofani.	114
	Mémoire sur la culture du Raisin de Corinthe.	115
	De la culture du Tabac.	126

Fin de la Tab'e.





nu

P R I

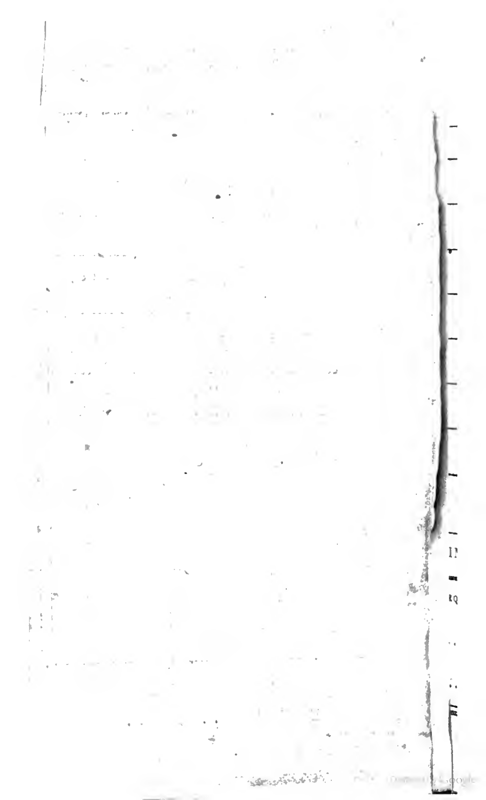
4 sequins le produi
3 piastres et demie
1 piastre valeur su
. . . . . .

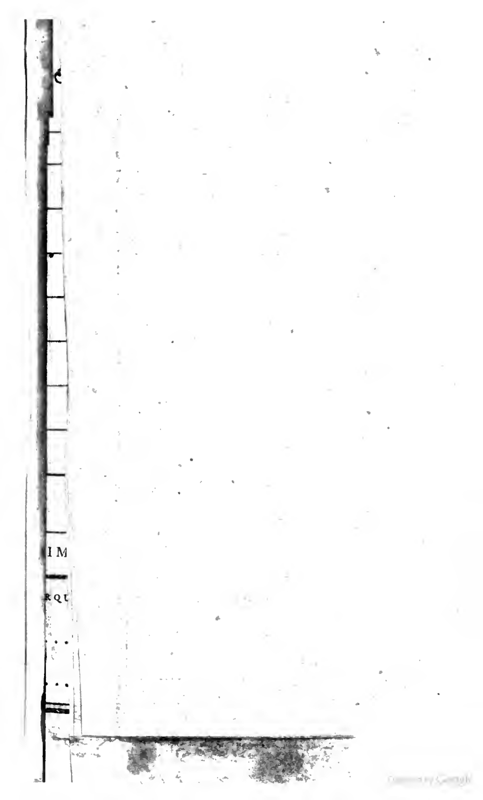
es

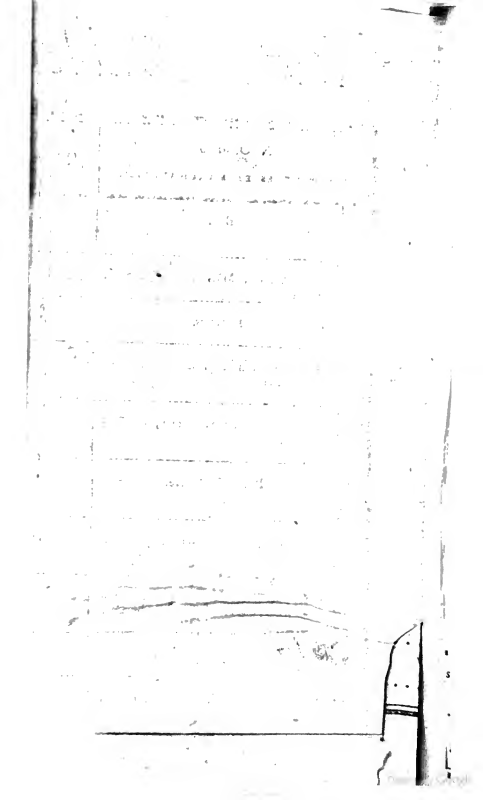
SE. . .

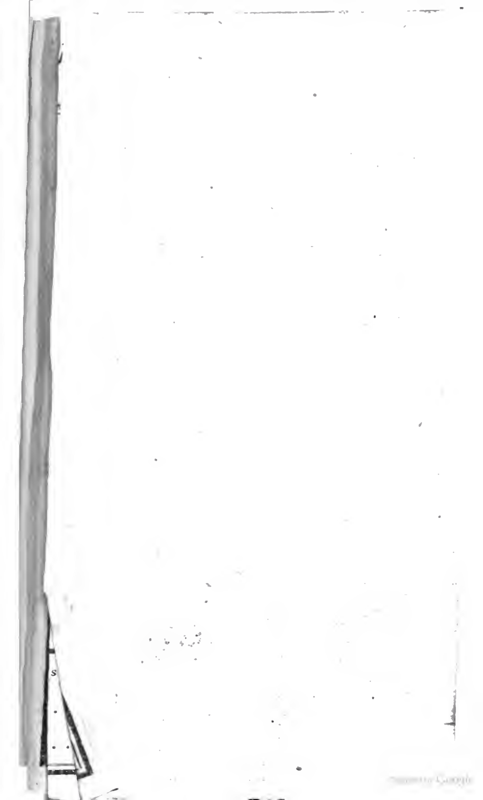
. . . .

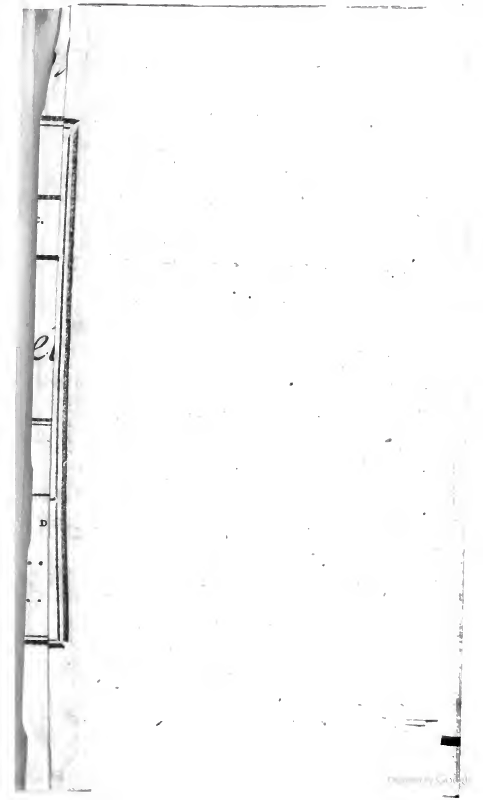
. . . .

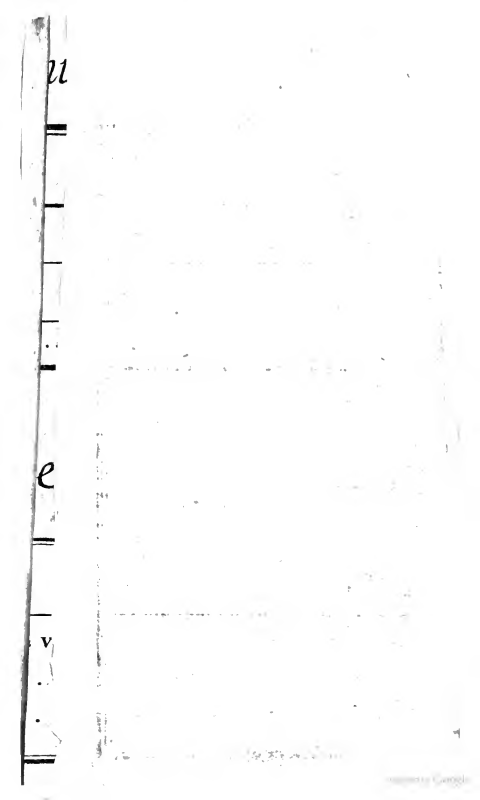


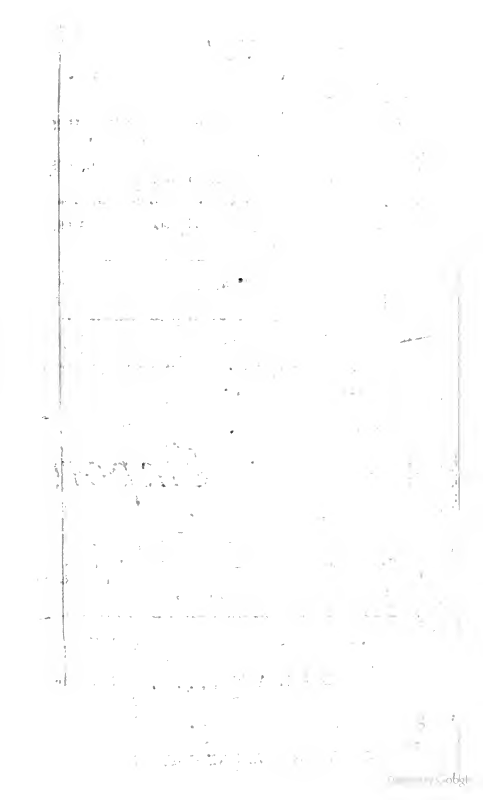


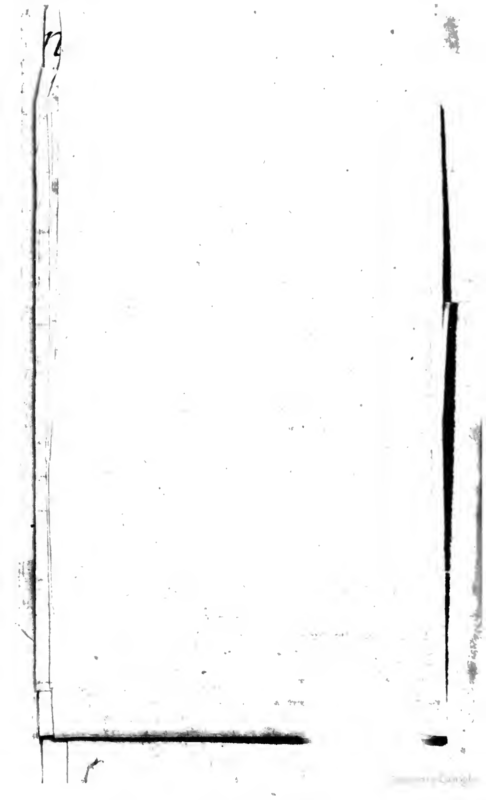












T	TICULIÈRE. TURQUES.	PLACES DE COMMERCE ÉTRANGÈRES, OÙ ELLES SONT EXPORTÉES.
ids b rques	00.	Par Gênes, Livourne, les îles dites Vénitiennes, et quelques autres de l'Archipel.
ds b ues.	0.	Pour les places susdites.
aiso o va	00.	Pour Livourne, Trieste, et pour la Foire de Sinigaille.
		[illegible]
bar	00.	Pour les îles dites Vénitiennes et Constantinople.
e ca	00.	Pour Trieste.
lle r	00.	Pour les îles dites Vénitiennes et Trieste.
rgals	00.	Pour les îles dites Vénitiennes.
sa	00.	Pour Livourne, Gênes et Marseille.
onn	0.	Pour Trieste et Livourne.
,000	25.	Pour les îles dites Vénitiennes.
rgais		Pour les îles dites Vénitiennes.
T	55.	


2 ca
ME

